

13

ETOILES

Reflets du Valais
année N° 1 Janvier 1980
Le numéro 3 fr. 50



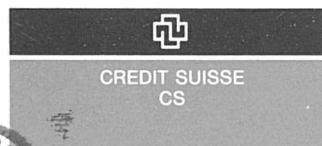
NB 483

Même si on a oublié de le prendre, on a toujours un «porte-monnaie» en poche, avec Bancomat

Avec le service Bancomat, vous pouvez retirer de l'argent liquide partout en Suisse, sans formalités, 24 heures sur 24 et 365 jours par an.

En Suisse et au Liechtenstein, certaines banques ont conçu ce service particulier à l'intention exclusive de leurs clients.

La carte Bancomat vous permet de prélever de votre compte jusqu'à Fr. 500.- par jour. D'ici fin 1979, plus de 150 distributeurs automatiques de billets de banque seront à votre disposition. Pour avoir toujours en poche, vous aussi, un «porte-monnaie» Bancomat, commencez par prendre votre stylo!



En Valais, à Brigue, Viège, Zermatt, Sierre, Crans-Montana, Sion, Saxon, Martigny, Monthey

Je désire disposer d'une carte Bancomat

Nom

Prénom

Rue

No postal

Tél. prof.

Localité

Tél. privé

Date de naissance

☐ Les prélèvements et les frais annuels (Fr. 20.-) seront débités de mon compte CS no

☐ Je n'ai pas encore de compte au CS, comment dois-je m'y prendre?

☐ Je viendrai retirer ma carte Bancomat à vos guichets, dès que vous m'en avertirez.

Je reconnais en outre les conditions générales du CS et le règlement pour l'utilisation des distributeurs de billets, également valables pour toute autre carte Bancomat tirant sur mon compte.

☐ J'ai quelques questions préalables, veuillez me téléphoner.

Date

Signature

Envoyez simplement ce coupon à la succursale CS la plus proche. Merci.



LE RETOUR À LA NATURE
DES VACANCES ACTIVES
DES SPORTS DE PLEIN AIR



TORGON

VALAIS

ON EN PARLE, ON Y VIENT, ON S'ENTHOUSIASME,
ON S'Y INSTALLE

Rares sont les stations qui offrent aux sportifs à la fois le confort (ici on chausse devant son immeuble) et un aussi large éventail de possibilités. Plusieurs téléskis vous conduisent vers les pistes toutes catégories et le télésiège Plan-de-Croix - Tête-du-Tronchey vous relie directement aux Portes-du-Soleil. Ski de fond, patinage, curling, salle de congrès et de spectacle ☆ Animation insolite!
Prix avantageux, arrangements spéciaux pour groupes.

NOUVEAU!

Ski libre
dans 7 vallées
différentes
grâce au
nouveau passe
ÉVASION



Tous renseignements à
PRO-TORGON S. A.
1891 Torgon
Téléphone 025/81 27 24
Télex 25 064 proto ch





La Fiduciaire de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

Bureau valaisan, place du Midi 24, Sion, téléphones 027/22 34 45 - 46 - 47

offre ses services spécialisés:

- comptabilité moderne par ordinateur
- élaboration de contrats de location et de gérance
- estimation d'inventaires
- affaires fiscales
- expertises de tous genres

☆☆☆

Notre office vous garantit

SPÉCIALITÉ – EFFICACITÉ – RAPIDITÉ – DISCRÉTION

Fendant

« **SOLEIL DU VALAIS** »

Johannisberg

« **GOUTTE D'OR** »

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

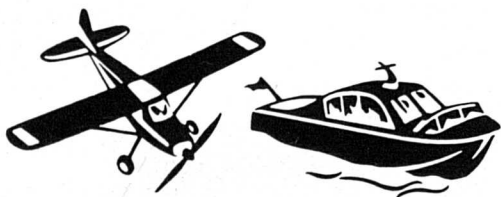
Dôle

« **VALERIA** »

Grand vin mousseux

« **VAL STAR** »

Pour vos loisirs
en plein air
... LE MODÈLE RÉDUIT
(Expédition rapide partout)



**LE SPÉCIALISTE DU MODÈLE RÉDUIT
ET JOUETS TECHNIQUES**

DEMANDEZ NOTRE DOCUMENTATION

(Assortiment de catalogues)

- ☐ Modèle réduit, catalogue Fr. 20.-
(plus port et contre remboursement)
- ☐ Train et accessoires, catalogue Fr. 8.-
(plus port et contre remboursement)
- ☐ Prospectus contre Fr. 1.-
en timbres-poste

13 E

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Lieu _____ No postal _____

HOBBY-CENTRE
SION AV. GARE 38
027/22 48 63



Fondation suisse
en faveur de l'enfant
infirmes moteur-
cérébral, Berne
PC 80-48

Comptabilité

Salaires

**Boucllement
périodique
ou annuel**

**Administration
de sociétés**

Impôts

Fondation de sociétés

Buchhaltung

Löhne

**Jahres-
abschluss**

**Geschäfts-
nachfolge**

Steuern

**Gesellschafts-
gründung**

Confiez ces travaux à des spécialistes!

Übergeben Sie diese Arbeiten dem Spezialisten!

8037 Zürich
Habsburgstrasse 9
01/44 06 77

3012 Bern
Länggassstrasse 36
031/24 43 33

1820 Montreux
Rue de la Gare 18
021/61 45 45



TREUHAND AG
des Schweizer Hotelier-Vereins

FIDUCIAIRE SA
de la Société suisse des hôteliers

Dès le 1. 3. 1980: bureau à Sion

le plus grand choix de meubles en Valais

**Nos architectes d'intérieur
sont à votre disposition**

Brigue (028/22 11 65)

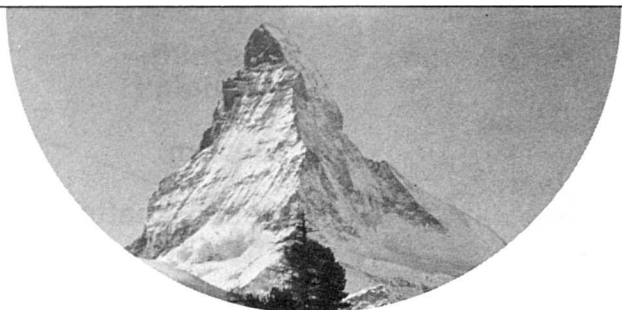
Martigny (026/2 27 94)

Sion (027/31 28 85)

Naters (028/22 11 65)

Fabrique de meubles et d'agencements d'intérieur

Gertschen SA



à paris
nous vous donnons rendez-vous
à la

MAISON DU VALAIS

20, rue Royale, tél. 260 22 72

renseignements touristiques
restaurant-bar



LA SEMEUSE

LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...

Agent pour le Valais:

M. LOUTAN

Case postale 137

1920 Martigny

Tél. 026/214 37

LA SEMEUSE, torréfaction de café
Tél. 039/231616

économie d'énergie
qualité
isolation phonique
sécurité

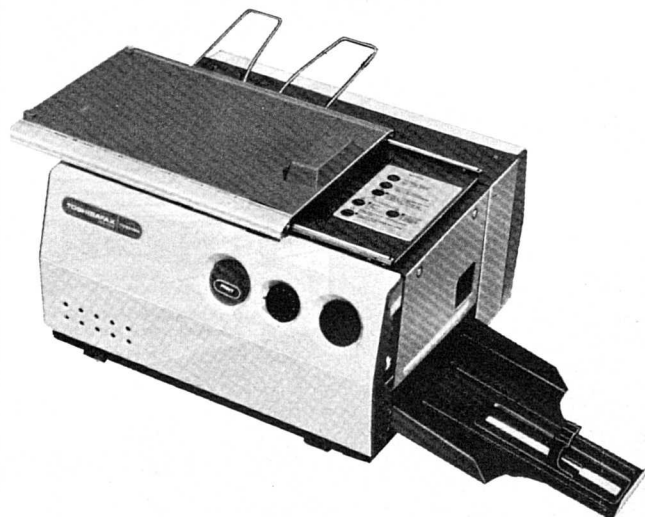
**Fenêtres et
façades rideaux isolées**

acomet sa

Ateliers de constructions métalliques
1870 Monthey Téléphone 025 / 71 51 71

*La photocopie
est aussi à notre programme*

TOSHIBA BD 704



*Vente et service technique assurés par
SCHMID & DIRREN S.A.*

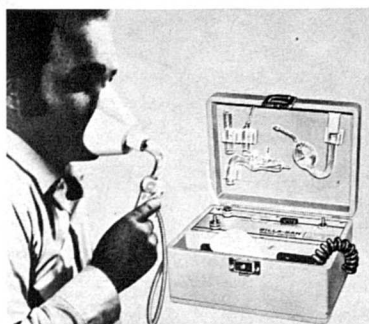
1920 Martigny, tél. 026/2 43 44

1950 Sion, tél. 027/22 00 50

*Les
Etournailles
Fendant*



En cas de **Bronchite**
Asthme
«dilatation des poumons»



la THERAPIE AEROSOL avec le billa-SAN-inhalateur, est la méthode de traitement efficace reconnue médicalement. Demandez un appareil à l'essai, **gratuitement** pendant 10 jours et **sans engagement**.

BON

à adresser à
G. Billeter, appareils méd.
Hinterbergstrasse 108
8044 Zurich, tél. 01/34 00 45

Nom:

Rue:

N° post. Localité

T.E.

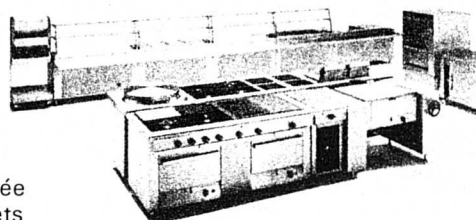
ERCAL



GRANDES CUISINES

FABRIQUE SUISSE ROMANDE D'APPAREILS
THERMIQUES ET D'ÉQUIPEMENTS EN ACIER
INOXYDABLE

- Cuisinières à gaz + électriques
- Snack Griddle Stand
- Tables acier inoxydable
- Plonges légumerie et laverie
- Machines à laver la vaisselle
- Meubles et armoires frigorifiques
- Système global pour cuisine différée
- Service THERMINAL pour banquets
- Ventilations de cuisines professionnelles
- etc.



Usine et administration: Rosemont 12, 1208 Genève
Bureau d'études et de planification 022/36 54 37
Agence Vaud-Valais: G. Rousseff, av. des Alpes 21, 1860 Aigle, 025/2 13 88

SIONIC SIONIC SIONIC

de la plus grande à la plus petite,
NOS CENTRALES DE SONORISATION
FABRIQUÉES EN NOS ATELIERS

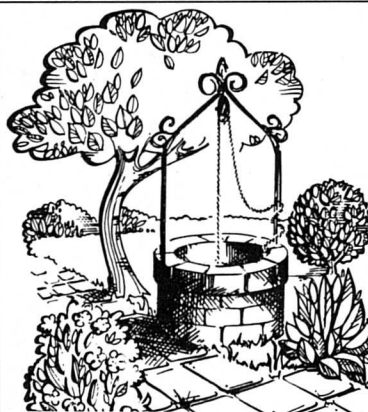
solutionneront tous vos problèmes de:

- musique d'ambiance
- recherche de personne
- publicité sonore, gong horaire, alarme pour

HÔTELS, RESTAURANTS, BARS
MAGASINS, ÉCOLES

SIONIC SA
électronique industrielle
Route du Rawyl 27
1950 SION - Tél. 027/22 75 21

PUBLICITAS, SION



PARCS ET JARDINS
PROJETS - DEVIS
PLACES DE SPORT

J.-F. Moulin
Paysagiste
Sion-Leytron
Tél. 027/2212 94

ARKINA



Schweppes

3 produits de qualité
mis en bouteilles par ARKINA S.A. Yverdon

Spécialistes en cuisine

Parmi les entreprises suisses spécialisées en cuisines professionnelles, Ercal S.A. Grandes Cuisines présente un programme complet pour le restaurant, l'hôtellerie, les collectivités et les hôpitaux, en offrant les garanties d'un fabricant et d'un installateur.

Dans son usine de Genève est fabriqué tout un programme en acier inoxydable, à savoir: la cuisinière électrique ou à gaz, les marmites sauteuses, les tables, les plonges, les meubles réfrigérés, les chariots, etc., et le dynamisme et l'expérience de cette entreprise ont su depuis plusieurs années s'adapter aux techniques nouvelles de restauration lui permettant ainsi d'acquiescer la confiance d'une nombreuse clientèle aussi bien en Suisse qu'à l'étranger.

Parmi les techniques nouvelles développées par Ercal, citons entre autres le système de remise en température des mets Ercal-Rescal Thermal, qui s'applique aussi bien pour un hôpital de plusieurs centaines de lits, quel que soit le nombre de services, que pour l'établissement devant assurer des banquets de grande capacité ou encore la distribution de repas pour restaurants scolaires.

Cette technique qui motive la notion de cuisine différée permet de cuire et de préparer à l'avance, de transporter à froid des mets à distance qui, au moment désiré, seront remis à la température de consommation sans aucune altération visuelle, qualitative et gustative, assurant sans problème un service chaud et rationnel. Seul ce système permet de réelles performances:

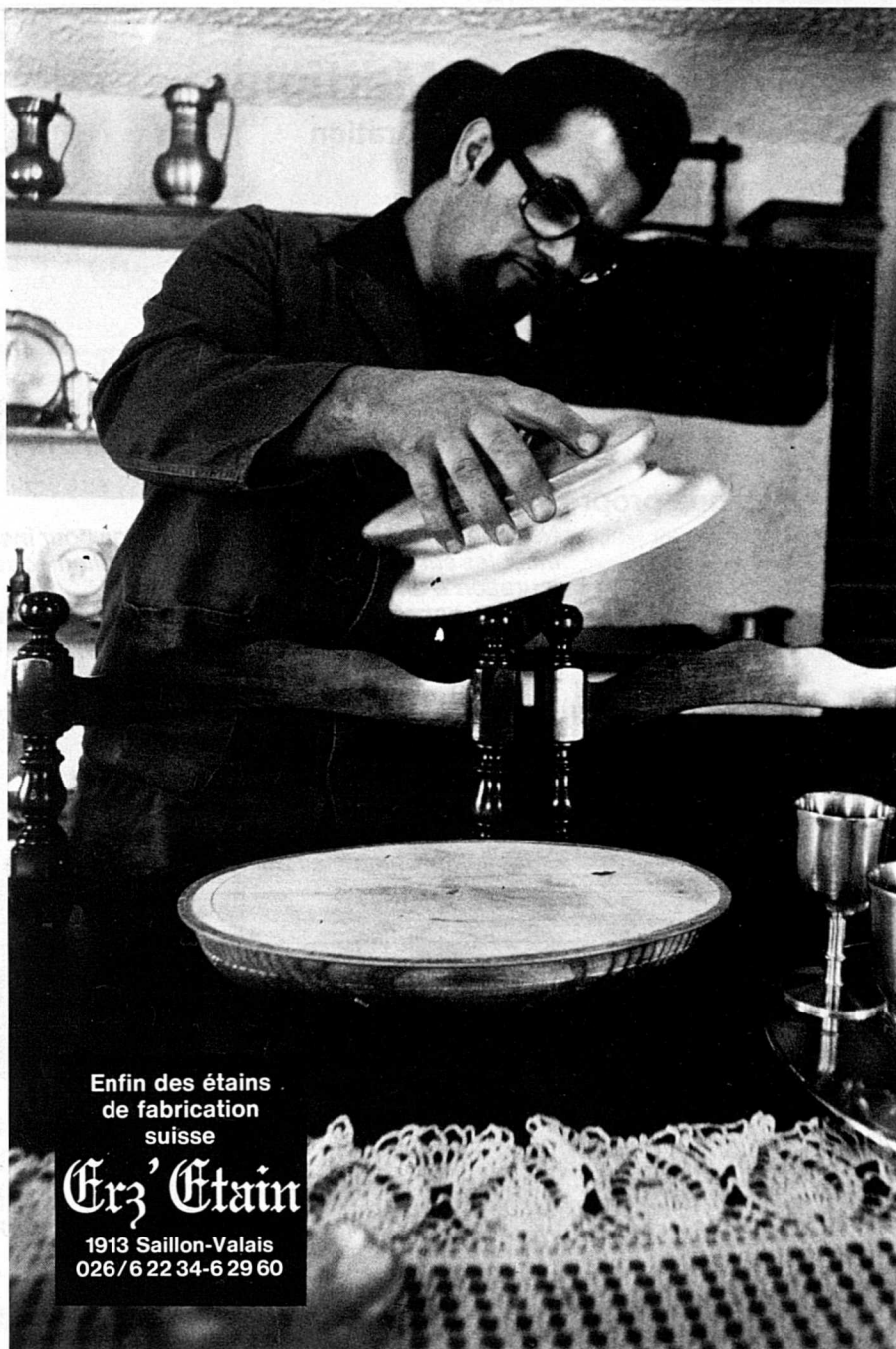
- économie d'énergie: car pas de maintenance des mets en température après cuisson,
- économie d'équipements: moins d'investissement d'appareils et utilisation maximum,
- économie de personnel: planification des postes de travail plus rationnelle.

Ercal S.A., qui traite plusieurs dizaines de tonnes d'acier inox par an, emploie une quarantaine de personnes, des mandats importants lui ont été confiés pour l'étude et la réalisation d'installations complètes mais également son programme de fabrication et de vente très complet lui permet de répondre à tous problèmes particuliers.

Cette entreprise spécialisée dans une discipline passionnante est l'exemple parfait que la cuisine professionnelle est un métier et un support non négligeable auprès de l'architecte, du promoteur, évidemment du chef de cuisine.

Ercal S.A. Grandes Cuisines.

(Com. publ.)



Enfin des étains
de fabrication
suisse

Erz' Etain

1913 Saillon-Vallais
026/6 22 34-6 29 60



**c'est
moins cher**

MARTIGNY - SION - EYHOLZ
Route de Fully Sous-Gare Près Viège

CHER-MIGNON S.A.
J. L. BAGNOUD, ADMINISTRATEUR

VIANDES ET CHARCUTERIE EN GROS
VIANDE SECHÉE DU VALAIS
JAMBON CRU - PETIT LARD SEC
PRODUITS DE TRAITEUR
PRODUITS SURGELES

3961 CHERMIGNON (VALAIS)



Chermignon



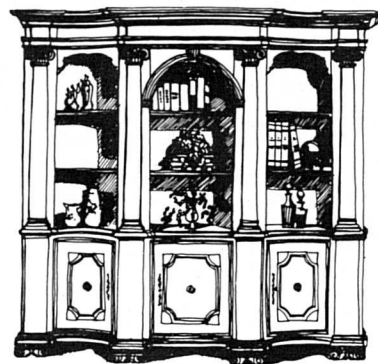
3961 CHERMIGNON (VALAIS)

☎ (027) 43 23 15 / 43 16 79

Armand Goy - Martigny

Meubles d'art - Haute décoration

Avenue de la Gare 46
Tél. 026/2 38 92 - 2 34 14



Dans nos grandes expositions permanentes

Le choix le plus varié en Suisse romande de mobiliers et meubles d'art de qualité, nombreuses exclusivités suisses et étrangères, meubles anciens et ensembles restaurés.

Dans nos propres ateliers

Nos spécialistes sont à votre disposition pour installations complètes ou partielles, meubles sur mesure, parois, lambris, bibliothèques, rideaux, tentures murales, restauration d'ancien.

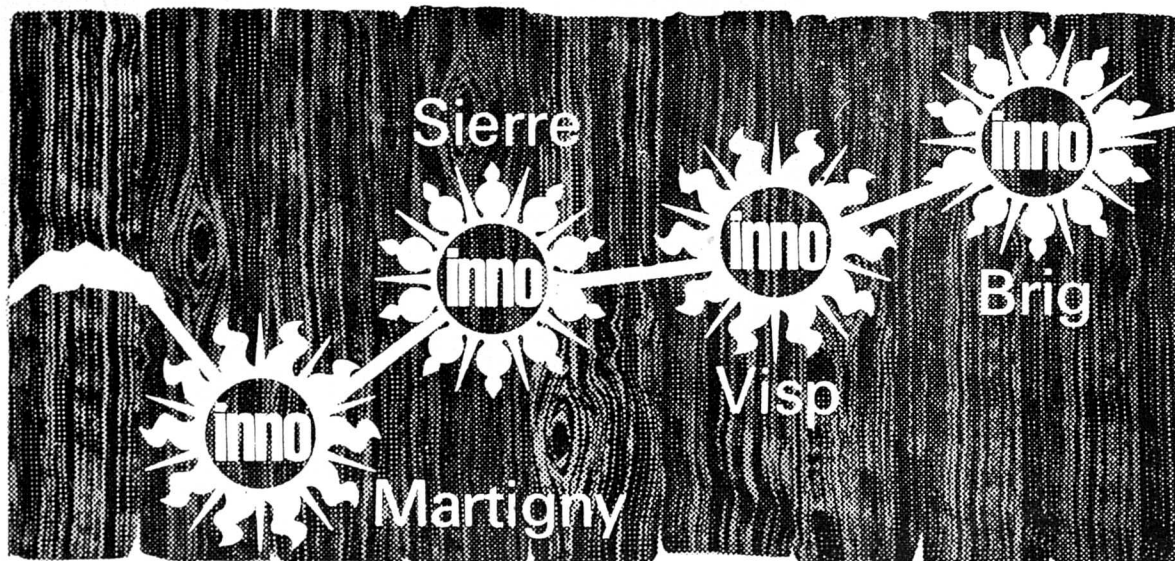
Service ensemblier conseil. Architecte d'intérieur et décorateur à disposition. Devis et projets sur demande. Livraison gratuite dans toute la Suisse. Service après vente assuré.

Meubles et mobilier de reprise vendus à vil prix

Armand Goy

le spécialiste incontesté des beaux intérieurs, crée, réalise, décore, mieux et moins cher.

C'est surtout bien meilleur marché que vous ne le croyez.

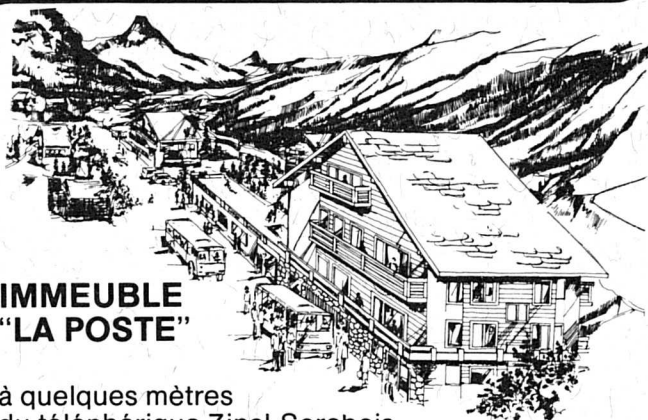


Où que vous soyez en Valais,
dans les vallées ou dans les villes,
Innovation est à proximité,
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich im Wallis
befinden, ist die Innovation für
Ihre Einkäufe in der Nähe.

GRANDS MAGASINS A L'
innovation

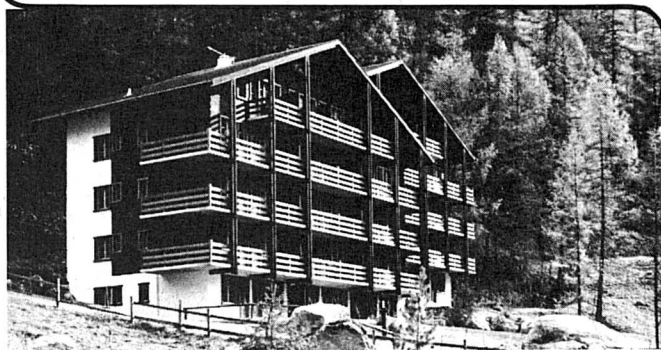
nouveau à Zinal



IMMEUBLE "LA POSTE"

à quelques mètres
du téléphérique Zinal-Sorebois
(finitions: juin 1980)

Studio 32 m² Fr. 75000.—
2 pièces 36 m² Fr. 84000.—
2 pièces duplex 37 m² Fr. 83000.—
3 pièces 55 m² 110000.—, etc.



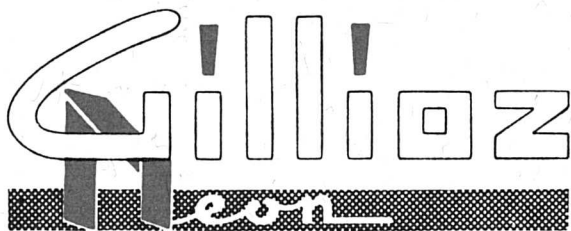
RÉSIDENCE L'ARELLAZ

Terminée début 1978. Situation dominante en
lisière de forêt, dans la zone la plus ensoleillée de la
station, à 5 minutes à pied du centre.

3 pièces duplex 52 m² dès 112000.—
3 pièces 63 m² dès 129000.—



ANNIVIERS-PROMOTION, 3961 ZINAL, TÉL. 65 14 04



FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

1908 Riddes

Téléphone 027/86 24 76



Reflets du Valais

Paraît à Martigny chaque mois

Editeur responsable: Georges Pillet

Fondateur et président de la commission de rédaction:

M^e Edmond Gay

Rédacteur: Amand Bochatay

Photographes: Oswald Ruppen, Thomas Andenmatten

Administration, impression, expédition:

Imprimerie Pillet S.A., avenue de la Gare 19

CH - 1920 Martigny

Téléphone 026/2 20 52-53

Abonnements: Suisse Fr. 42.—; étranger Fr. 49.—

Le numéro Fr. 3.50

Chèques postaux 19 - 43 20, Sion

Service des annonces:

Publicitas S.A., 1951 Sion, téléphone 027/21 21 11

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle
ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

30^e année, N° 1

Janvier 1980

Sommaire

Fendant
Cantique de la vigne
L'Ordre de la Channe
Antoine Venetz, un homme à croquer
Tourisme
Unsere Kurorte melden
Ski
Mots croisés
Potins valaisans
Transfert de l'hôpital de Sion
Kamintran
Perdrix des neiges
Hôtellerie et formation professionnelle
The hotel trade yesterday and today
Sons de cloches
Vingt ans d'hospitalité gratuite à Montana
Treize Etoiles-Schnuppen
Das Buch des Monats
Lyrik im kurzen Kleid
Christiane Champandal, tondeuse de moutons
Un mois en Valais
Le livre du mois

Notre couverture: Au soleil de janvier (Photo Ruppen)

Dessins de Ganz, Skyll, Walter, Wicky

Photos Andenmatten, Besse, Bille, Bochatay, Closuit, Ecole hôtelière, Favre,
Guillermin, Hofer, Lehmann, Pot, Quinche, de Roten, Ruppen, Thurru



Nouveliste

**et Feuille d'Avis
du Valais**

**le quotidien
illustré
du Valais**

atteint plus de

69 %

**des ménages
du
Valais romand**

Tirage

38 122 ex.

contrôle F. R. P. du 26. 5. 1977

**Le journal
de tous
pour tous**

Fendant

Définir le Valais, c'est honorer son âme, ses qualités de cœur et son humble grandeur.

Hommage à une race, à un tempérament, à sa franchise, à sa vitalité, à sa noblesse, à ses rudesses, à son soleil, ses vignes et ses glaciers, hommage à l'amitié.

Toutes ces qualités, le fendant valaisan les a éminemment.

*Le Valaisan, c'est en fendant qu'il dit bonjour
En pinot noir qu'il dit bonsoir.*

Notre salut a de l'accent

C'est l'accent valaisan

C'est l'accent du fendant.

*Vivacité, vigueur, et beauté, et grandeur
C'est le reflet parlant des amours de vingt ans.
C'est le reflet vivant d'un éternel printemps
Fendant.*

*Tendre sourire d'un ange
Le voici qui se pose, étincelle à la rose,
Au cœur de ce cristal.
Un soleil qui ruisselle
Un liquide arc-en-ciel
C'est le fringant
C'est l'élégant fendant
Scintillant, sautillant,
Qui pétille en riant.*

*Dans un verre de fendant, oui, j'entends
Chanter tous les cœurs valaisans.
Fendant et Valaisan ont même qualité, même tempérament.
Et quand j'en offre un verre
J'offre un peu de mon cœur serti dans du diamant.*

Gérard Follonier.



L'ETA

Ah, si cet homme ne veut pas en cueillir la grappe,
Ah, s'il ne veut pas en respirer les fumées et accoler ardemment ce flanc même de la terre des aïeux qui lui ouvre sa veine libérale,
Ah, s'il veut continuer à faire le juge,
Ah, s'il tient à conserver son petit jugement et sa raison et ne pas se livrer au feu qui de tous côtés en lui craque et part en flammes et en étincelles, faisant chaleur et lumière de tout,
Alors il ne fallait pas planter au coin

Cantique



le plus chéri de soleil entre les pierres brûlantes, continuant le soleil par maintes racines profondes et acharnées,

La vigne, fille du déluge, et signe mystérieux de notre salut!

Ah, s'il méprise la grappe, il ne fallait pas planter la vigne, et qui méprise le calice, il ne fallait pas planter la joie!

Qui donc a inventé de mettre le soleil dans notre verre comme si c'était de l'eau qui tient toute ensemble,

Exprimant cette grappe qui s'en est de longs mois gorgée?

Qui donc a inventé de mettre le feu dans notre verre, le feu même et ce jaune-et-rouge qu'on remue dans le four avec un crochet de fer

Et la braise du patient tison?

C'est un dieu sans doute et non pas un homme qui a inventé de joindre, comme pour notre sang même, Le feu à l'eau!

Un dieu, je vous le déclare, et non un homme, qui a inventé de faire tenir ensemble dans un verre

Et la chaleur du soleil, et la couleur de la rose, et le goût du sang, et la tentation de l'eau qui est propre à être bue!

Et qui nous a donné en une même coupe à boire,

Pour libérer notre âme à la fois l'eau qui dissout et le feu qui dévore!

de la vigne

pect, et si toute bonne fortune le trouve incertain et éperdu, et s'il n'a pas ce grand vide en lui toujours prêt, Ah, s'il a toujours quelque chose à faire au préalable et besoin de s'enquérir et de juger et de savoir et de raisonner,

Ah, qu'il ne mette point les lèvres à cette coupe qui raccourcit le temps et nous donne tout à la fois!

Car ah, cette vie est trop longue et le temps est ennuyeux, et le moment seul est éternel qui n'a aucune durée! Que ferons-nous, qui ne puisse être

une femme qu'entre ses bras et une coupe de vin que dans son cœur, S'il ne veut point accueillir cela qui n'a point de temps et qui lui vient d'ailleurs?

Ah, s'il tient à rester intact, il ne faut point étreindre le feu!

Et si pour lui la coupe est inattendue, Que sera-ce de la femme? Que sera-ce de la mort?

— J'ai dit la vigne, et toi, dis, Fausta, le froment.

Paul Claudel.

(Cinq grandes odes.)

Ah, s'il ne veut point qu'elle le croie, Il ne fallait pas que cet homme prenne la jeune fille par la main et lui dise qu'il l'aime et qu'elle est belle.

Ah, s'il ne veut pas l'emmener, il ne fallait pas lui prendre la main!

Ah, s'il ne veut pas épuiser la coupe, il ne faut pas y mettre les lèvres!

Car ce n'est pas une amphore vacillante qu'il tient entre ses bras,

Et quelle force a le vin auprès d'un cœur pur? et quelle chaleur

Le feu intérieur à l'eau

Auprès de celle que fait une âme immortelle avec le corps?

Et près de cet esprit vivant, qu'est le vin qui plaît aux morts mêmes et que l'on couche avec eux dans leur tombe?

Car ce n'est pas en aucun autre moment, mais en celui-ci même, que nous posséderons cette femme qui est une seule avec son corps et en qui tout tient ensemble!

Et s'il ne veut point le calice, il n'y a point besoin de la vigne!

Et s'il ne veut que manger, le pain épais suffit.

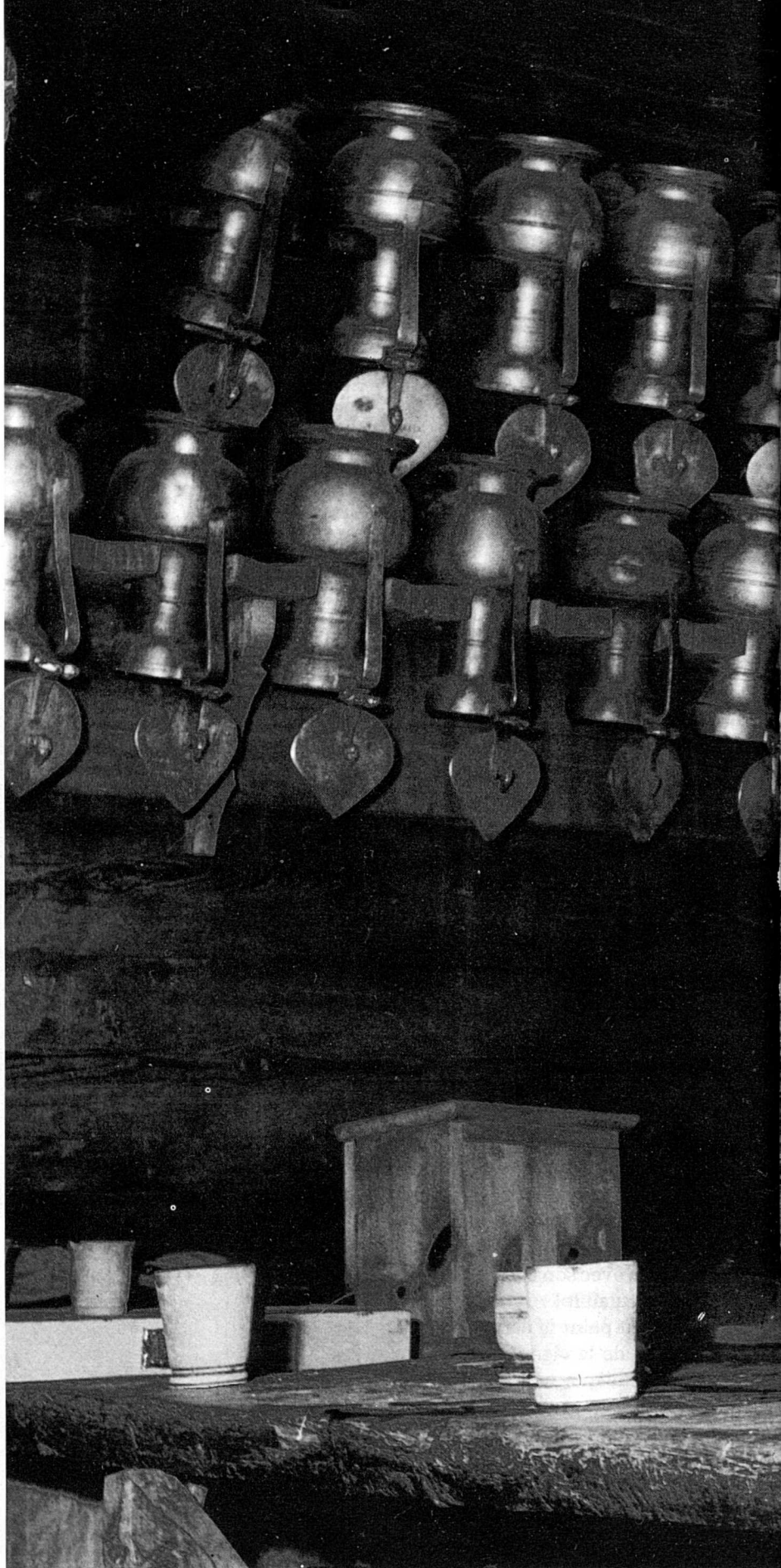
Mais ce qui nourrit le corps à l'âme n'est pas chose désaltérante.

Ah, s'il est avare et s'il n'aime que ces choses qu'on acquiert l'une après l'autre,

Ah, s'il est lent et patient et circons-



L'Ordre de la Channe





[illegible][illegible]

Les débuts

A cette première commission se joignirent rapidement l'abbé Crettol, Elie Zwissig, ancien président de Sierre, André Donnet et nous en oublions. Finalement, ce ne sont pas moins de cinquante-deux membres qui, ce 1^{er} décembre de l'an 1957, promirent fidélité à la nouvelle charte de l'Ordre.



16

Ci-contre, de haut en bas: Chapitre Rhône-Saraine à Fribourg. Les chanteurs de l'Ordre de la Channe. Le Petit Conseil de l'Ordre au Comté de Nice et Provence: au centre, de gauche à droite, Gérard Follonier, majordome, André Lugon-Moulin, sénéchal, et Albert Rouvinez, procureur.



Aujourd'hui

Entretemps, la famille s'est considérablement agrandie, et aujourd'hui l'Ordre peut compter sur plus de treize cents fidèles qui se recrutent non seulement dans toute la Suisse, mais également à l'étranger.

L'assemblée générale, qui est le pouvoir suprême de l'Ordre, a récemment adopté de nouveaux statuts. Les buts de l'Ordre y sont définis avec précision: servir, honorer et célébrer le vin en général et plus particulièrement les vins valaisans; mettre en valeur et faire connaître les crus du Haut-Rhône; apporter un appui constant aux initiatives en vue d'une meilleure défense du vin.

Pour atteindre tous ces buts, il va de soi que l'Ordre doit mettre sur pied diverses manifestations, telles que l'organisation de chapitres destinés à faire apprécier tous les crus valaisans, associés à des mets appropriés; la publication de travaux originaux relatifs à la vigne et au vin. Nous citerons à cette place les «propos» de l'Ordre; l'encouragement de toutes initiatives destinées à créer et à développer un musée de la vigne et du vin. Quant à l'Ordre lui-même, il est dirigé par un Conseil fort de quinze à vingt et un membres élus par l'assemblée générale. Ce Conseil est notamment chargé d'administrer l'Ordre,





Consécration sur le plan international pour un livre à la gloire de la vigne et du vin

Beaucoup de panache pour accompagner les attributs du sacre



de gérer ses biens, d'établir le programme des activités, de représenter l'Ordre auprès des autorités, des confréries vineuses et de tiers, de préavis sur l'octroi de grades, d'admettre les candidats, et nous en passons.

Mais comment devenir membre actif de l'Ordre? Pour cela il suffit de désirer coopérer à la réalisation des buts énoncés plus haut. De même, toute personne qui s'est acquis un mérite particulier dans la défense des intérêts de la vigne et du vin sera également la bienvenue au sein de la confrérie.

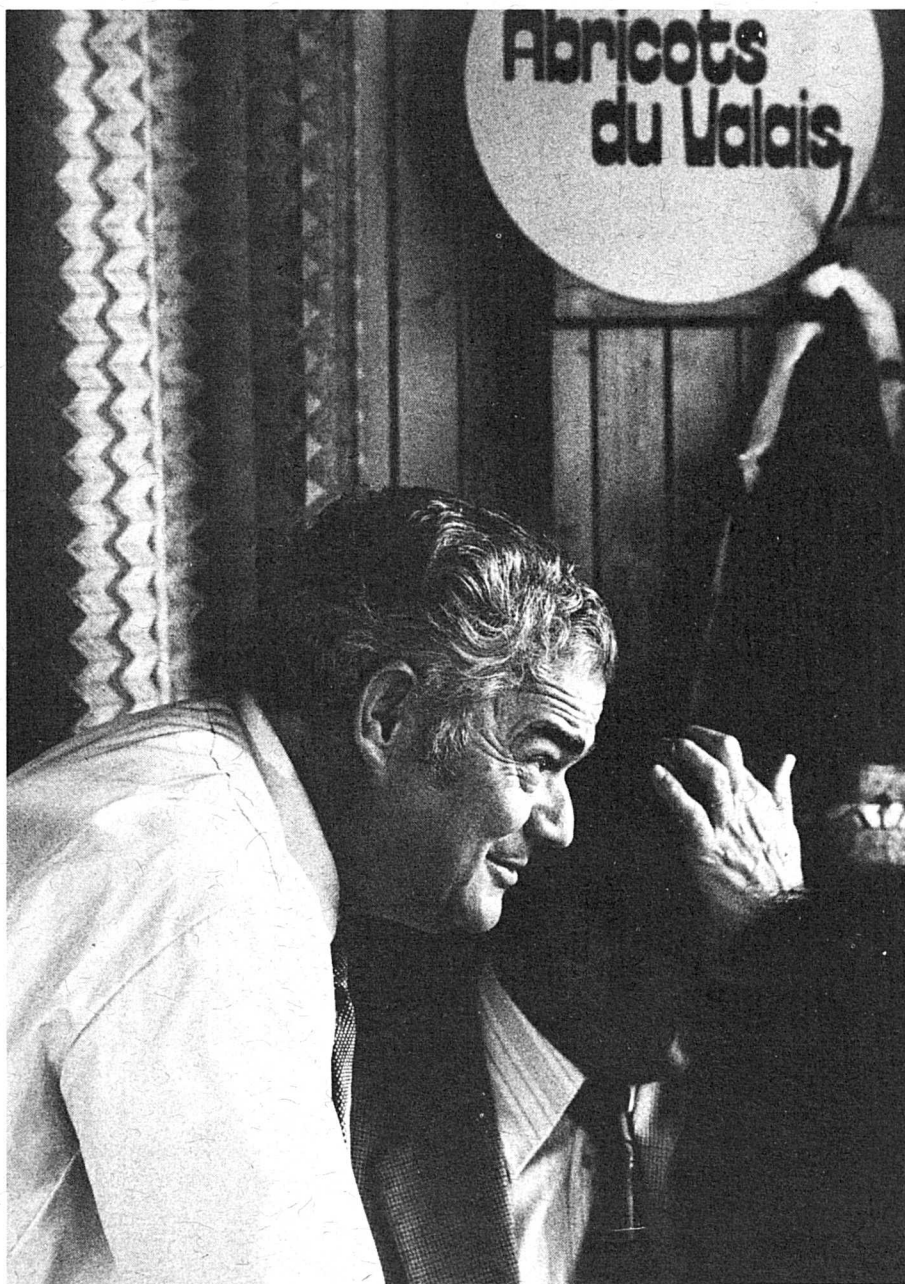
Chaque nouveau membre se voit remettre le diplôme, l'insigne et le cordon de son grade. Plusieurs grades peuvent en effet être décernés. La plupart portent le titre de chevalier. D'autres, sont sacrés chevalier d'honneur, conseiller ou encore officier d'honneur. Quant au premier commandeur, il porte le titre de procureur.

Le Conseil se réunit régulièrement et chaque officier a une attribution précise. Ainsi, le procureur préside l'Ordre et le représente; le majordome est le grand maître des cérémonies, au besoin il remplace le procureur; le sénéchal est le secrétaire de l'Ordre; le sautier est le secrétaire-trésorier; le chambellan assume les relations internes; le chancelier anime l'activité intellectuelle; le métral organise puis commente les dégustations; l'échanson est responsable du service des vins; l'officier de bouche organise et commente les réunions gastronomiques; l'officier amphitryon est responsable des cuisines; le garde des sceaux est responsable du matériel; l'officier troubadour anime les réunions de l'Ordre; l'épistolier est chargé des relations avec la presse; le banneret est le gardien de la bannière; les vidomnes sont les ambassadeurs de l'Ordre en dehors du Valais. Quant aux affaires courantes de l'Ordre, elles sont liquidées par le Petit Conseil qui comprend le procureur, le majordome et le sénéchal.

Ces quelques données ne sont certes pas exhaustives. Elles donnent toutefois un aperçu d'ensemble des activités d'un ordre bachique. ALM.

Antoine Venetz

Un homme à croquer



Dix ans qu'il est à la tête de l'Opav! Dix ans durant lesquels il n'a cessé de multiplier les initiatives les plus inattendues pour que les fruits de la terre promise aient sur le marché la place qu'ils méritent.

L'Opav? C'est bien entendu – ceci à l'intention de nos lecteurs de la Cordillère des Andes ou de la Nouvelle-Calédonie – l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne... et non pas l'Office de propagande pour Antoine Venetz, comme le prétendait un humoriste! Brigand d'origine, Antoine Venetz est dans la verdeur de la cinquantaine... une verdeur qui n'a rien à voir avec celle de certains abricots trop empressés à conquérir les marchés de Genève ou Zurich! Marié, père de quatre enfants dont le seul fils Christophe n'est autre que le nouveau directeur d'Anzère, il habite Sion, bien sûr, depuis belle lurette.

Issu d'une famille de douze enfants, il fut instituteur de formation! C'est à l'Etat – aussi étonnant que cela puisse paraître pour qui connaît son caractère un brin franc-tireur – qu'il œuvra tout d'abord en qualité de responsable de la formation professionnelle à Brigue et à Sion. On le trouve ensuite aux côtés de notre ami Oswald Ruppen – surprenant tandem – à la tête d'une agence de publicité avant de prendre, un matin de 1^{er} août, tambour battant, la tête de l'Opav où il succède à son ami Alexandre Cachin, mort à la tâche.

Venetz? On l'a baptisé «l'homme-orchestre», tant ses dons sont multiples. Il est journaliste, sautant du calembour au coup de griffe, orateur, tenant l'auditoire en haleine, musicien (il a fondé et dirigé, il y a trente ans, le chœur de Saint-Théodule... patron des vigneron), politicien même à ses heures puisqu'il est à l'origine de l'aile radicale du Haut-Valais, candidat qu'il fut lui-même au Conseil national! La politique, c'est un peu une maladie endémique chez lui, non pas, comme on l'a reproché, pour agiter le bâton dans la fourmilière mais parce qu'il entend toujours aller jusqu'au bout de ses idées, de ses opinions, même si ses compagnons lui réservent parfois tomates ou peaux de bananes!

Mais Antoine Venetz c'est avant tout le directeur de l'Opav, un directeur sans cesse en ébullition, mais aussi le président d'Agrosuisse, le métral de la Channe, le gastronome, le bon vivant, le fonceur, le dégustateur à l'esprit de vin intarissable.

Il aurait fallu son talent pour camper son personnage.
– tur –

Quelques manifestations

Sion, Petithéâtre: le 2, théâtre et musique; les 8 et 9, «Je suis drôle et personne ne le sait»; les 15 et 16, lieder de Schubert par Oscar Lager et Cornelia Ruffieux-Ventz au piano.

Sierre: le 10, orchestre Cinqsept; les 13, 20 et 27, conférences de Bernard Wyder sur l'«Art d'aujourd'hui et ses sources»; les 13 et 20, revue de Carnaval par le Grenier de Borzuat; les 18 et 25, galas Karsenty-Herbert; le 18, concert folk.

Chalais: le 2, récital Léo Ferré. Martigny: du 7 au 10, 2^e Foire agricole du Valais; le 8, Quartetto di Roma.

Crans: Salvatore Bray, peintures du Valais, à l'Hôtel Sport-Club, jusqu'au 5 avril.

Séjours en milieu familial

Pour ses vingt-cinq ans d'activités en Suisse, l'Experiment in international living a organisé l'automne dernier un week-end à Horgen, au bord du lac de Zurich, qui a obtenu un très vif succès. Plus de 330 personnes venues de toutes les régions de la Suisse et de l'étranger (Chili, Espagne, Italie, Mexique, USA) y ont participé.

Le but de l'Experiment est de promouvoir la compréhension entre les peuples et les différentes cultures en offrant des séjours en milieu familial dans plus de trente pays.

Durant ce quart de siècle, 10 000 expérimentateurs ont visité notre pays ou ont participé à des programmes à l'étranger. Des familles d'accueil suisses ont reçu 5120 Américains, Japonais, Mexicains, Brésiliens, Européens et Africains qui ont partagé leur vie quotidienne et ont appris ainsi à connaître les us et coutumes helvétiques. 4335 Suisses et Suissesses ont vécu quelques semaines dans des familles dispersées dans le monde entier.

Faveurs pour cinquantenaires

Une action originale a été lancée au début de la saison d'hiver par Verbier, consistant à accorder le demi-tarif sur les installations de remontées mécaniques aux personnes ayant atteint cinquante ans, sur présentation d'une simple carte d'identité. Cette faveur est valable toute la saison, à l'exception du temps de Noël, de Carnaval et de Pâques. Si les skieurs masculins ont donné suite avec enthousiasme à cette innovation, il s'est trouvé des skieuses qui ont hésité à réclamer le demi-tarif à cause de leur âge...

Nouveau village de vacances

Un nouveau village de vacances du nom de Tätschen est en construction au-dessus de Naters dans le Haut-Valais. Le projet présenté récemment à la presse prévoit la construction d'une centaine de chalets et d'un ensemble de services ad hoc qui deviendrait opérationnel en automne 1980 avec 600 lits à disposition. Le coût global est estimé à 30 millions de francs avec des prévisions de l'ordre de 90 000 nuitées par an.

De la musique...

Cet hiver verra la création des premières Semaines musicales de Crans-Montana: de janvier à mars, six concerts seront organisés avec la participation d'interprètes de renom international. L'idée de créer ce genre d'animation musicale sur le Haut-Plateau procède essentiellement du souci de renouer avec une tradition qui a caractérisé pendant fort longtemps ce haut lieu du tourisme valaisan.

Pour février sont annoncés les pianistes Jean Micault (le 1^{er}, à Sierre) et Bruno Rigutto (le 15, Hôtel du Golf à Crans), et le trio Risler (piano, violon, violoncelle, le 29, dans le même hôtel).

La 50^e édition

Le Salon internationale de l'automobile, à Genève, constitue actuellement une des manifestations mondiales les plus importantes de l'industrie des véhicules à moteur.

C'est aussi le Salon le plus international: plus de 1000 marques, venant de 27 pays, étaient présentes en 1979. Le programme d'exposition comprend cette année les voitures de tourisme, les carrosseries, les accessoires et équipements de garages ainsi que les cycles et motocycles.

Organisé pour la première fois en 1924 et interrompu seulement pendant la seconde guerre mondiale, le Salon fêtera sa 50^e édition du 6 au 16 mars 1980.

Ferien in der Natur

Täsch ist ein typisches Walliser Dorf, das sich touristisch entwickelt hat und trotzdem echt geblieben ist. Dieses Dorf liegt 1450 M.ü.M. inmitten der Viertausender, und ist im Sommer wie im Winter ein begehrter Ferienort. Er bietet 250 Betten in Hotels und 850 Betten in Ferienwohnungen und Chalets an.

Das Dorf vor Zermatt weist einige Sehenswürdigkeiten auf, z.B. die Kirche, der Wasserfall und natürlich die schönen alten Walliserhäuser und Speicher.

Dem Langläufer steht eine 12 km. lange Loipe zur Verfügung. Nebst Langlauf und Eislauf gibt es in Täsch eine Skisprungschanze, auf der nationale und internationale Konkurrenzen ausgetragen werden.

Erstes Hotel eröffnet

Am 15. Dezember 1979 wurde in Bürgen-Zenhäusern das erste Hotel eröffnet. Es trägt den Namen Bürgnerhof und wird als Familienbetrieb von der Familie Hermann Bakker geführt. Es steht direkt im Skigebiet und verfügt über 50 Betten. Ein Raum im Parterre ist so angelegt, dass ihn auch Behinderte im Rollstuhl problemlos erreichen können. Bürgen erfährt mit der Hotelöffnung eine echte Bereicherung, war doch sein Tourismus ausnahmslos in der Parahotellerie respektive in Massenzugern daheim.

Andere Hotelöffnung

Am 8. Dezember eröffnete an der Talstation der Sesselbahn auf Rischinen das Hotel Zur alten Gasse seine Pforten. Bauherr war Karl Lerjen aus Naters. Geführt wird das Hotel vom Geranten Jürgen Glöckner. Das Haus verfügt über 32 Betten und bietet neben Restaurant, Bar, Saal und Carnotzet eine grosse Sonnenterrasse, den Bellwald heisst nicht umsonst die «Sonnenterrasse im Goms».

Ein Hotel mehr im Ort

Der Luftkurort Fiesch-Sommer und Wintertourismus - verfügt über ein weiteres Hotel. Am 19. Dezember 1979 eröffnete die Familie R. Margelisch-Guntern das Hotel Fiescherhof. Die genannte Hoteliersfamilie führte seit Jahren das bekannte Hotel Glacier am Ort. Das neue Hotel im sich vorzüglich anpassenden Stil weist 50 Hotelbetten auf. Die Zimmer sind mit dem nötigen Komfort eingerichtet, und das Haus verfügt über eine öffentliche Sauna. Restaurant, Grill-room, Saal, Son-

nenterrasse vervollständigen das Angebot an Aufenthaltsmöglichkeiten im sonnigen Fiesch, das gleichzeitig Ausgangspunkt ist für Wanderungen im Sommer und zahlreiche Skivergnügen im Winter.

Auch eine Werbeidee

Eine originelle und gewiss auch werbewirksame Idee gebar der Verkehrsverein Unterbach. In den Monaten Januar und März 1980 offeriert er Gästen der Station, die per Auto und via Lötschberg anreisen, Fr. 28.- für die Rückreise durch den Tunnel. (Autoverlad Goppenstein bis Kandersteg). Einzige Bedingung: die betreffenden Gäste sollten im Minimum eine Woche in Unterbach Ferien machen, und es sollte sich um mindestens 4 Personen per Auto handeln - eine Familie etwa oder Freunde, die sich zusammuntun. Inwieweit diese Geste honoriert wird, werden die betreffenden beiden Monate zeigen. L. K.

Eine Staatsbahn: FOB

Die FOB war seit ihrem Bestehen (Betriebsöffnung 1915: Strecke Brig-Gletsch; 1926: Gletsch-Andermatt-Disentis) eine wichtige Stütze der Volkswirtschaft in deren Einzugsgebiet.

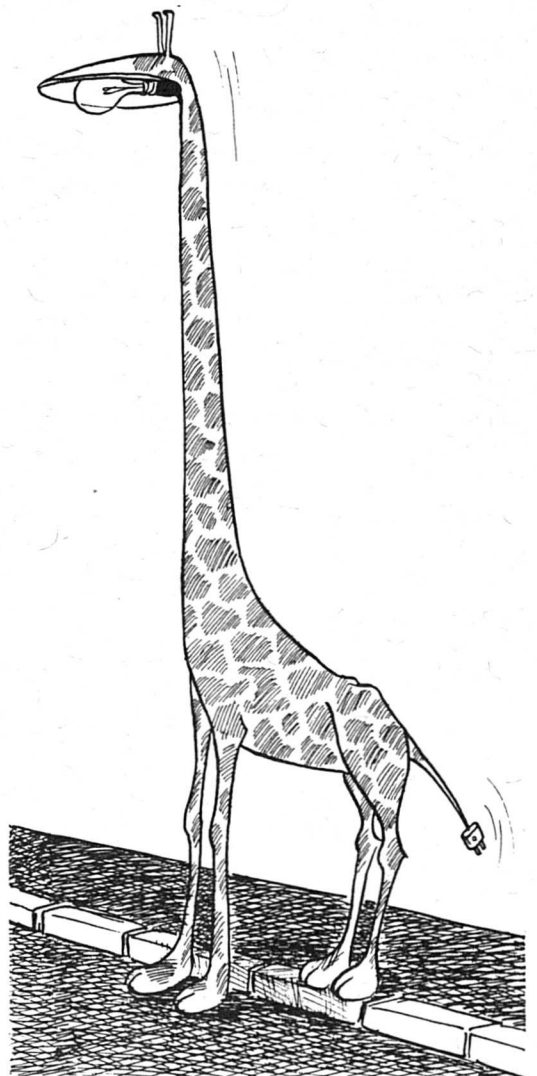
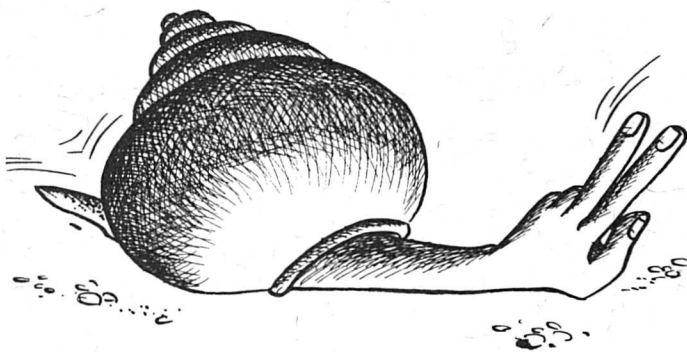
Dem interkantonalen Charakter und ihrer finanziellen Struktur entsprechend - Hauptaktionär ist die Eidgenossenschaft, weitere Aktionäre die Kantone Wallis, Uri und Graubünden - könnte man die FOB als «Staatsbahn» bezeichnen.

Das technische Instrumentarium und das Betriebskonzept der FOB ist grundlegend um- und neugestaltet worden. Einführung der Blocksicherungsanlage, teilweise Gleiserneuerung. Die neue Gleisgeometrie erlaubt die raschere Führung der Züge. Der fast vollständig erneuerte Personenwagenpark sowie die modernen Treibwagenzüge ermöglichen den Reisenden eine angenehme Fahrt. Die Bahnanlagen wurden auch einer Verjüngungskur unterzogen. Die Modernisierung konnte dank den Beiträgen an die technische Erneuerung - zu Lasten des Bundes - gefördert werden.

Durch geographische und technische Gegebenheiten ist die Furka-Oberalp-Bahn (FOB) mit der Brig-Visp-Zermatt-Bahn (BVZ) verbunden. Die FO/BVZ beschäftigen rund 500 Mitarbeiter. Diese Belegschaft hat eine nicht zu unterschätzende Bedeutung für deren Einzugsgebiet. M.

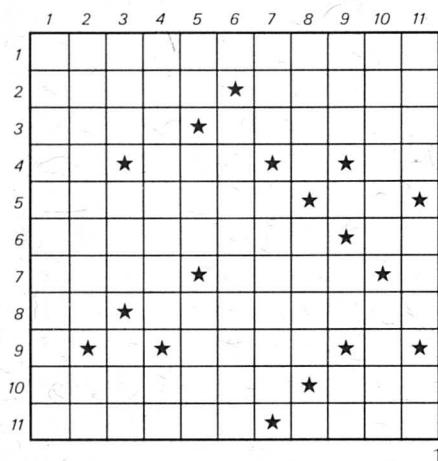


Le bestiaire
insolite
de
skyll



M CROISÉS T S

par Eugène Gex



Horizontalement.

1. Le Valais en fit partie voilà plus de mille ans.
2. Nom connu bien au-delà de Martigny. – Non accompagnés. 3. A leur naissance, son jumeau le tenait par le talon (Genève). – Il en est d'internationales en Valais. 4. Sur des voitures suisses. – A gauche! – Pronom. 5. Saint dans le Valais central. – Note. 6. Relatives aux membres inférieurs. – Parfois pronom. 7. Cerf sans bois. – C'est dans le Rhône. 8. Encore sur des voitures suisses. – Ce sont des Valaisans. 9. L'urine en contient vingt grammes par litre. 10. Plis pour raccourcir une étoffe. – On parle de sa route à Champéry. 11. Appréciée. – Val-lée valaisanne.

Verticalement.

1. Ce tunnel est entièrement sur territoire suisse. 2. Son clocher du XIII^e siècle regarde maintenant de loin la circulation internationale. – Gouttes dans la Sionne. 3. Aiguille des Alpes valaisannes. – Quartiers de Vouvry. – Plein d'émotion. 4. Station à la fourche d'une vallée (sans art.). – Symbole chimique. 5. Sans Dieu comme on le dit. – On en parle aussi hors de l'Eire. – Fonda Albe-la-Longue. 6. Si on l'entend, on ne s'en offusque pas. 7. Préfixe. – Sur Collombey-Muraz (sans art.). 8. Sert à donner une preuve. – Partie de fougère. 9. A Bri-gue, c'est bon. – Combine la musique, la danse et la poésie. – Sous le sol. 10. Dans les fau-bourgs de Monthey (au sing. et sans art.). – Belle fleur. 11. Crochet. – Sur Troistorrents (sans art.). – Avant Jésus-Christ.



POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

Je lis à l'instant que les finances du Vatican ne sont de loin pas ce que l'on croit.

Les miennes non plus, d'ailleurs, puisque je viens de payer deux borde-reaux d'impôt.

L'un au canton pour lui permettre de rémunérer les maîtres qui enseigne-ront à mes petits-enfants la nouvelle linguistique – les pòvres! – l'autre à ma commune pour qu'elle puisse récupérer ce qu'elle m'a versé quand j'étais à son service.

Je me sens tondu comme lorsque je sors de chez le coiffeur après une coupe d'été.

Je n'en veux pas aux fidèles serviteurs de la république qui ont pour mis-sion de remplir ces tonneaux sans fond que sont les caisses publiques. Surtout depuis que j'ai appris d'un magistrat vaudois que «la politique est l'art d'obtenir de l'argent des riches et des suffrages des pauvres pour les protéger les uns des autres.»

Celui-là, au moins, il sait où il va.

Tandis que le Vatican...

... Lequel n'a pas que des soucis financiers, et cela malgré ton franc annuel au denier de Saint-Pierre; il a aussi celui de morigéner ses clercs.

Les Kùng, Lefebvre et autres évêques donnent plus d'insomnies à notre pape polonais que tous les autres pécheurs de notre acabit.

Au fond, pourquoi l'Eglise n'adopterait-elle pas la formule magique du gou-vernement collégial?

Tu penseras comme moi qu'à cet égard la Suisse pourrait lui servir de mo-dèle.

Avec des credo différents, nos sept sages peuvent en effet passer indif-féremment à la tête de n'importe quel dicastère et laisser leur place à un collègue.

Ainsi tel magistrat qui accumulait les déficits de ses chemins de fer a été tout à coup chargé de trouver l'argent pour les payer, tandis que son pré-décesseur à cette charge va s'en donner à cœur joie en passant des com-mandes de chars, d'avions et d'armes en veux-tu en voilà, puisqu'il ne tient plus les cordons de la bourse.

Il devra très tôt se plaindre de la laderie de son successeur.

Puis ils partiront tous deux pour laisser à d'autres le soin de continuer ces petits jeux de balle.

A propos de jeux, tu auras peut-être appris qu'en Valais l'on se propose, ci ou là, d'ouvrir des ludothèques, ou si tu préfères, des salles où l'on trouve assez de gadgets pour amuser les enfants.

Après des siècles d'instruction austère, le nez dans des bouquins, les élè-ves de ce pays vont enfin apprendre que le vrai travail c'est l'amusement. De tout temps, l'un était la récompense de l'autre.

Je te quitte pour aujourd'hui pour m'informer sur la manière dont mon gouvernement va pouvoir résoudre la crise née au sein de ses collabo-reurs courroucés. Va-t-il de nouveau recourir à un institut zurichois pour analyser leurs fonctions et fixer leurs traitements, ou trouvera-t-il le temps de faire cela lui-même?

On souhaite simplement, du côté contribuable, que les discussions sur leurs conditions de travail ne fassent pas oublier le travail.

Bien à toi.



Hôpital de Sion

Transfert de l'Hôpital de Sion

Opération réussie

Texte Cisca de Ceballos

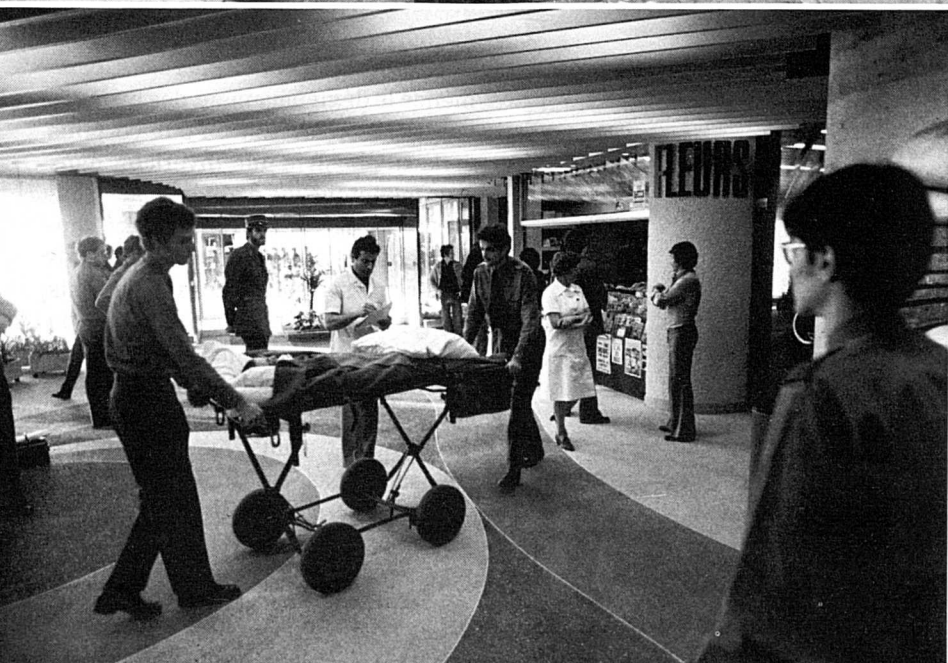
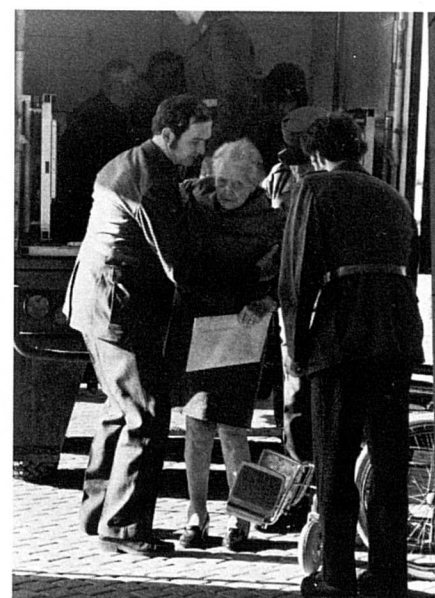
Photos Oswald Ruppen et Robert Hofer



L'automne 1979 a vu deux déménagements d'hôpitaux en Suisse romande, tous deux sans accroc grâce à l'active collaboration de l'armée. L'établissement de Château-d'Ex a commencé par donner l'exemple le 11 octobre, une compagnie de transport sanitaire ayant pris en charge le transfert de ses vingt malades. Puis le 4 décembre, l'Hôpital de Sion renouvelait l'opération à une beaucoup plus grande échelle, puisque quatre sections du cours d'introduction des services complémentaires transportaient les cent vingt-six patients de l'ancien bâtiment de Gravelone vers les nouvelles installations de Champsec.

Dès la mi-novembre, sous les ordres du capitaine Häfliger, deux officiers, vingt sous-officiers et cent soldats SC sanitaires se sont préparés à prêter main-forte au personnel hospitalier avec huit ambulances et deux camions. Après avoir subi quinze jours d'entraînement, ils ont passé avec succès un examen où on a testé la douceur dont ils sauraient faire preuve envers les malades. Les voilà prêts à respecter le mot d'ordre de l'adjudant Chappuis, responsable de la coordination du transfert: «Sans hâte, et avec ménagement».

Pendant ce temps, à l'ancien hôpital de Gravelone, une bouffée de joie et de fébrilité envahit tous les cœurs: on va enfin déménager! Ces derniers mois, les conditions de travail étaient devenues plus que difficiles. Mais on tâchait de résoudre les mille problè-



D'un hôpital à l'autre; page de gauche et ci-haut, les derniers instants à Gravelone; ci-contre et ci-dessus, les premiers patients arrivent à Champsec.



mes de chaque jour avec le sourire, car bientôt...

La population des trois districts, elle aussi, attendait avec impatience l'ouverture de son nouvel établissement. Lors de la journée «portes ouvertes» des 24 et 25 novembre, on prévoyait la venue de quatre à cinq mille visiteurs: il en arriva quinze mille!

Le 4 décembre, jour J, les portes s'ouvrent enfin pour de bon. Dès sept heures du matin, le personnel se scinde en deux; les uns demeurent à Gravelone pour s'occuper des patients attendant leur transfert, les autres commencent à dispenser leurs soins aux arrivants à Champsec. Dès neuf heures trente la première urgence fait son entrée dans le nouvel hôpital. A treize heures le bloc chirurgical est inauguré: le Dr Rausis opère un jeune garçon d'une appendicite aiguë. L'hôpital de Champsec est né.

A peu près au même moment commence le déménagement des malades venant de Gravelone. Pour certains voilà le plaisir d'une diversion dans leur monotone vie d'alités; pour d'autres cela représente une anxiété supplémentaire qui s'ajoute à toutes les souffrances déjà endurées. Mais l'opération est menée de main de maître: les patients, préparés par les infirmières et munis d'un petit «passport» avec leur nom et leur numéro de chambre, sont chargés sur des brancards par des soldats. Puis les deux officiers surveillent le chargement dans une ambulance. Le long



Page de gauche: le personnel hospitalier accueille les malades dans le hall de Champsec et les conduit en chambre; ci-dessus et à droite, images du crépuscule et du premier matin de la vie.



du trajet, la police municipale facilite le passage des véhicules. A Champsec, au pied des ascenseurs, les infirmières font placer les malades dans leurs nouveaux lits.

Un soin tout particulier préside au transport des patients des «soins intensifs»: quatre en l'occurrence, victimes de fractures de la colonne vertébrale et du bassin. Douze personnes s'affairent autour de chacun d'eux pour les placer sur le brancard sans le moindre heurt. Les bouteilles de transfusion les suivent, tenues bien haut par un soldat pendant qu'on les introduit dans l'ambulance, puis celle-ci démarre très doucement. Afin d'éviter des à-coups, le véhicule

mettra vingt minutes au lieu de dix pour effectuer le trajet.

A deux heures de l'après-midi, quarante malades ont déjà été descendus à Champsec, ainsi que quatorze nouveaux-nés dont deux de la dernière nuit. L'un de ceux-ci, prématuré, se trouve en couveuse. Des berceaux protégés à l'aide de voiles, pas un vagissement ne s'échappe. Le transfert se fait avec une telle douceur que les petits chérubins ne s'aperçoivent de rien... Un des nourrissons, resté à côté de sa mère, est tenu l'espace d'un instant par un soldat: l'instruction a dû prévoir le cas, car il sait très bien s'y prendre!

Une heure plus tard, huitante pa-

tients ont déjà emménagé dans leurs nouvelles chambres. En fin d'après-midi, les cent vingt-cinquième et cent vingt-sixième malades franchissent la porte de l'hôpital de Champsec. Contagieux, ils ont été transportés en dernier pour qu'ensuite l'ambulance puisse passer à la désinfection.

Militaires et personnel infirmier poussent alors un soupir de soulagement. L'opération a parfaitement réussi. «Et grâce à Dieu, s'exclame M. Bornet, le directeur, il a fait un temps splendide toute la journée!»

Cisca.

L'armée s'en retourne à ses quartiers: opération terminée!



Kamintean d'Orsières

Photos Oswald Ruppen et Robert Hofer





Entre les Rois et Pâques s'insinue en oripeaux, toute grelottante sous la bise de février, la fête païenne et grandguignolesque.

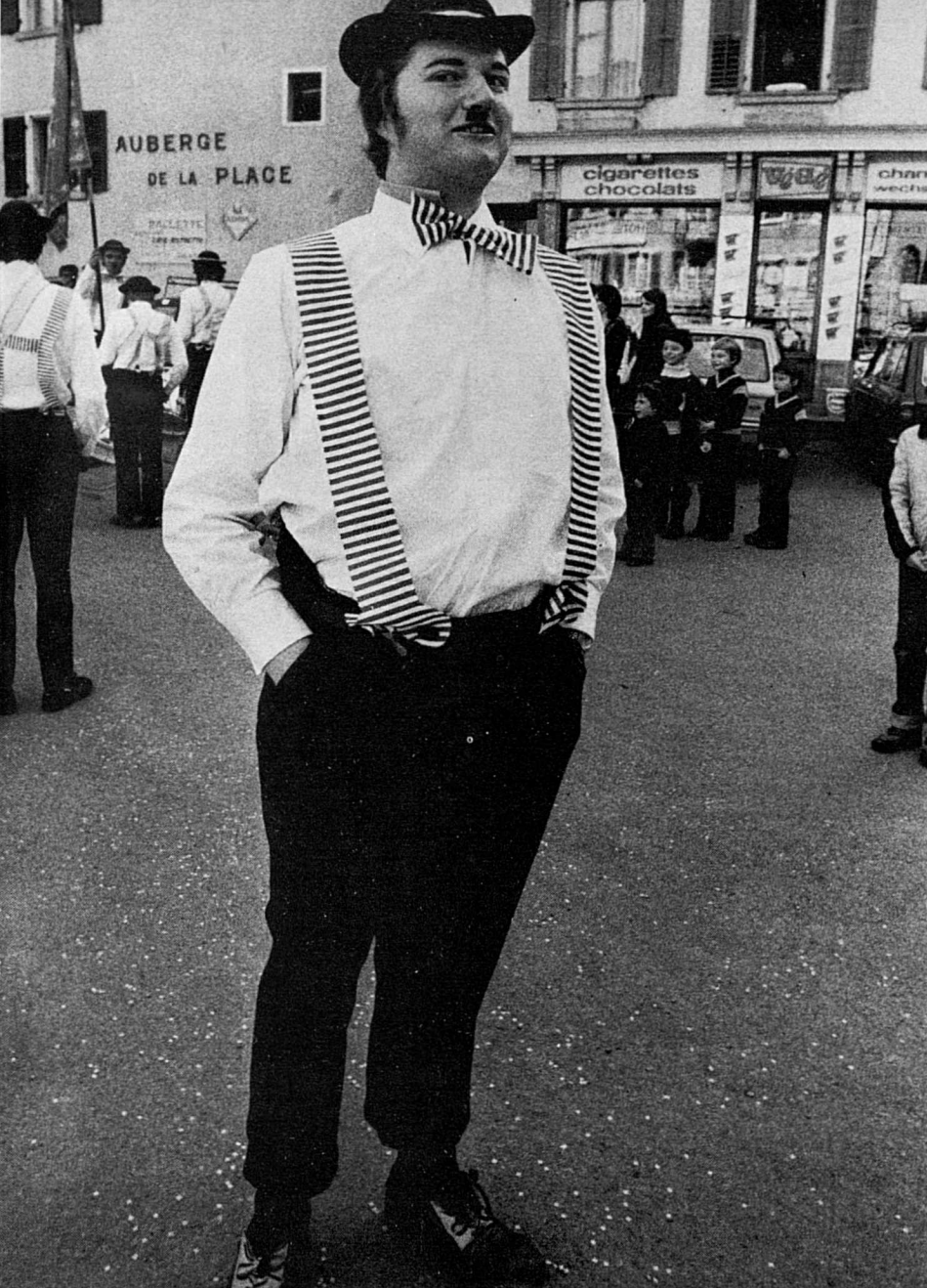
Kamintran, c'est le carnaval au village.

Les fanfarons bigarrés ont embouché trompettes et tubas sous des nez rubiconds. Le branle est donné à grands ronflements cuivrés dans les ruelles.

Il neige en couleurs des flocons fous sur la grand-place où plastronnent en bretelles des Hardy sans leurs Laurel.

Et se croisent et s'entrecroisent – turlututu chapeau pointu – Pierrots et Colombines, Mexicains, Chinois, Noirs et Orientales, fac simile d'Onu-





siens pas plus hauts que ça égarés en ces lieux.

Car c'est d'abord Kamintran des enfants, mini-cortège d'après-midi sous l'œil allumé des grands. (Leur tour viendra à l'heure où tous les chats sont gris.)

Quelque ancien ingambe n'attend même pas le bal nocturne pour essayer trois petits pas à trois temps avec une jeunesse.

Kamintran. Un sabbat de cinq-six nuits, où le plus sage est le plus fol sous le masque. Une bacchanale repoussant à demain carême, pénitence et mortification. Hou hou hou...

Kamintran. Ce n'est pas Rio, ni Bâle, ni Monthey. C'est le carnaval au village et on s'y amuse tout aussi bien.

134



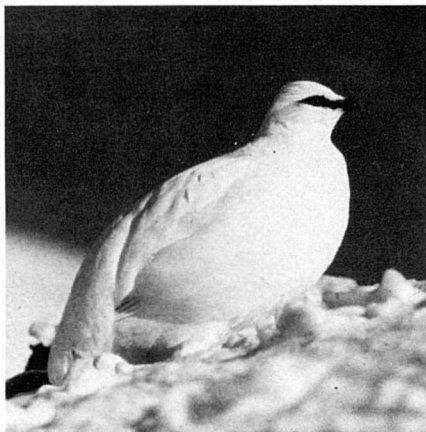
Perdrix des neiges



Je vous sais blanches l'hiver et l'été grises, blanches comme neige, neiges vivantes sur l'autre neige... Qui ne vous a jamais surprises dans votre robe éblouissante ne peut se faire une idée de votre splendeur, ni de la merveilleuse harmonie que vous dégagéz au sein des grandes solitudes hivernales.

Il faut monter bien haut pour vous découvrir, quitter les pistes battues, s'enfoncer plus avant sur les pentes désertes soufflées des vents. Il faut garder les lunettes noires, scruter aux jumelles les hauts couloirs de givre, essayer de repérer vos rondeurs d'un blanc absolu, les traces de vos pattes fourrées jusqu'aux ongles. Peu importe le froid, la fatigue, le grand silence, peu importe la soif et la vision du vide! Vous devrez renoncer au monde des hommes, laisser loin derrière vous les vaines agitations et les pollutions sournoises, diriger vos skis vers les derniers signes de vie sauvage, aérer longuement vos poumons et décanter vos pensées.

Alors, mais alors seulement, vous parviendrez peut-être à découvrir ce joyau des joyaux de la faune valaisanne, vous pourrez admirer l'oiseau tout de blancheur, l'oiseau qui vit le plus haut dans les Alpes tout l'hiver, la belle perdrix des neiges...



A dire vrai, la bête singulière n'a d'une perdrix que la taille et le nom populaire consacré par l'usage, appartenant par sa morphologie à la famille des coqs de bruyère, soit la famille des tétraonidés qui compte six ou sept espèces selon que l'on inclut ou non le tétras du Caucase. Élément arctique au sein de la faune des régions tempérées, la perdrix des neiges – de son nom scientifique le lagopède! – s'est retirée dans nos montagnes à la fin des dernières glaciations en compagnie des lièvres variables. Comme eux, elle semble garder une certaine nostalgie de son ancienne patrie nordique, comme eux également, elle change totalement de coloration à la suite de mues complexes selon les saisons, devenant parfaitement blanche dès la fin octobre, à l'exception des grandes plumes de la queue qui demeurent noires toute l'année.

Mais l'oiseau prend grand soin de masquer ces plumes sombres sous des plumes de couverture sus et sous-caudales blanches, de sorte que lorsqu'il piète sur la poudreuse ou se repose, tapi sur la neige, son homochromie est telle qu'il faut un œil très exercé pour le découvrir. Si cette chance vous échoit, le spectacle est alors tout simplement fascinant! Je connais plus d'un skieur, plus d'un chasseur d'images et même des naturalistes qui en ont été marqués pour la vie...

Une chose reste certaine: peu d'oiseaux au monde sont aussi bien adaptés que le lagopède aux rigueurs du climat alpin. Son épais plumage le protège efficacement contre les plus grands froids et ses pattes entièrement fourrées de plumes jusqu'aux ongles lui permettent d'avancer sur une neige profonde sans trop enfoncer; enfin son bec, quoique plus fin que celui de son cousin du nord, le lagopède des saules, lui permet de cisailler les pousses des genévriers nains et des saules rampants, les derniers lichens et les mousses les plus dures sans difficulté apparente.

A l'aide de ses robustes pattes, l'oiseau sait fort bien dégager de la neige sa nourriture purement végétale ou encore y creuser de petites loges confortables au fond desquelles il s'abrite des froids très vifs sur ces hauteurs et

passé en général la nuit. Le mâle, de poids légèrement supérieur à la femelle, s'en distingue en hiver par une tache noire allant du bec jusqu'à l'œil et même le dépassant un peu. Combien de fois, cherchant des lagopèdes parfaitement intégrés dans leurs paysages de neige, n'ai-je pas été guidé uniquement par la tache noire du lorum des mâles, si minime fut-elle!

Nos anciens montagnards considéraient les lagopèdes comme de véritables baromètres. Ils avaient grandement raison. Preuve en est la petite histoire qui va suivre, vieille de quelques années seulement. Cela se passait au cœur de l'hiver. J'avais quitté le village de Chandolin en Anniviers un peu avant l'aube. Le temps était splendide, le ciel uniformément bleu. A mon très vif étonnement, je rencontrai, chemin faisant, une compagnie d'une dizaine de lagopèdes à l'orée de la forêt. Les oiseaux se bourraient littéralement de jeunes pousses de mélèze qui ne dépassaient guère la couche neigeuse de plus d'un mètre.

Je n'avais jamais vu des perdrix des neiges aussi bas et me demandais quelles pouvaient bien être les raisons de ce déplacement inhabituel lorsque, deux heures plus tard, le ciel se couvrit d'un léger voile. A midi, d'épaisses nuées s'abaissèrent progressivement sur les hauts sommets et bientôt la neige se mit à tomber, d'abord en flocons épars, puis de plus en plus serrés. Moins d'une heure plus tard, une terrible tempête s'abattit sur tout l'arc alpin, venant du nord-ouest! Je n'eus que le temps de regagner au plus vite le village avant d'être complètement aveuglé par les violentes bourrasques de neige et compris enfin pourquoi les lagopèdes s'étaient rapprochés à ce point de la forêt et pourquoi ces remarquables oiseaux s'étaient montrés si voraces ce matin-là.

Le vent fit rage durant trois jours et trois nuits sans discontinuer et j'admirai une fois de plus secrètement l'extraordinaire instinct des perdrix des neiges qui avaient prévu l'arrivée de la tempête alors que le ciel était encore parfaitement serein.

Rene Pim Pim



**Hôtellerie
et formation professionnelle**

Hôtellerie

et formation professionnelle

«Treize Etoiles» publie avec plaisir le texte d'une conférence que M. Jean Chevalaz, directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne, a donnée à Champex, le 14 juin 1978, à l'occasion de l'assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais.

De l'hôtellerie de papa...

L'imagerie du début du siècle campe, devant son établissement, un hôtelier à la fois redoutable et accueillant. Redoutable pour ceux qui ne franchiront jamais le seuil des palaces et des hôtels d'alors, l'hôtelier, de noir vêtu, bardé d'or, veille avec distinction et efficacité sur son univers fabuleux où le scintillement du cristal, la volupté des velours, la rigueur des marbres et du service le disputent à l'exotisme des palmiers de serre. L'année dernière à Marienbad... Accueillant, l'hôtelier 1900 l'est pour cette phalange migrante des nantis débarqués, avec armes et bagages, du pullman du matin, pour ces dignes ladies à la recherche du frisson romantique sur le sentier d'Héloïse, pour ces vigoureux colonels de l'armée des Indes épris du Cervin, d'Alpenglügen et de chamois intrépides. L'hôtelier reçoit, en ami, les bienheureux membres de cette société triée sur le volet.

Entre cette image, vieille de moins d'un siècle, et aujourd'hui: une révolution. Ou plus exactement plusieurs révolutions s'enchaînent. Révolution du bien-être matériel, révolution des vacances et des congés payés, révolution des voyages organisés, révolution des loisirs collectifs, révolution de l'équipement touristique, révolution de l'équipement hôtelier, révolution de la gestion hôtelière et j'en passe...

Mais si les apparences sont complètement modifiées, si les méthodes de travail, d'acquisition, de gestion ont été bouleversées, si l'hôte d'aujourd'hui n'est en rien comparable aux privilégiés de l'âge d'or, la vocation de l'hôtelier demeure: il s'agit maintenant, comme avant, de recevoir, d'aimer recevoir, de vouloir recevoir, de savoir recevoir, de recevoir personnellement.

Ces images, quelque peu outrancières de l'hôtellerie du début du siècle et de son évolution, font en fait apparaître l'importance capitale qu'a pris

la formation professionnelle au sein des écoles hôtelières, en particulier, et la nécessité de l'adaptation de cette formation au besoin de la profession. Il leur appartient, et il nous appartient à tous, de préparer les élèves aux solutions les plus récentes et les plus efficaces de la gestion d'une part, de cultiver aussi en eux la vocation et l'accueil d'autre part. C'est dire qu'il faut à la fois préparer leur esprit et leur savoir-faire à une évolution plus vive et plus subtile qu'autrefois et qu'en maints secteurs économiques, les maintenir aussi dans la haute tradition de la réception hôtelière, dans une certaine éthique de la profession aussi. La tâche ou la mission, comme l'on voudra, est immense, ambiguë peut-être sous certains aspects, difficile, mais elle est passionnante et essentielle puisqu'il s'agit de maintenir un tourisme à visage humain.

Et à ce visage humain, je crois d'autant plus volontiers qu'aujourd'hui encore et d'autant plus fort malgré le déferlement des charters et l'abondance des self-services, les grandes chaînes hôtelières avec des hôtels à plusieurs centaines de chambres ne constituent toujours que le 10 à 11 % de l'hôtellerie mondiale. N'oublions pas d'ailleurs que le 55 % des Holiday Inn et le 66 % des Ramada ont moins de cent cinquante chambres, que 77 % des Best Western, l'une des plus grandes chaînes des Etats-Unis, ont moins de cent chambres, et j'en passe.

Sans vouloir analyser pour autant le tourisme de la fin de ce siècle, l'on peut dire aujourd'hui déjà que l'on sent aussi une réaction chez le touriste. L'explosion hôtelière, le développement du tourisme ne sont certes pas terminés; le monde est encore si vaste et si mal connu. Mais ne serait-ce que par réaction contre un univers standardisé, stéréotypé anonyme, contre la «robotisation» de l'individu, l'hôtellerie familiale, à l'échelle humaine, la petite ou

moyenne entreprise conserve d'excellentes chances. M. Gédéon Barras le relevait d'ailleurs pertinemment dans une interview qu'il a accordée quelques semaines après son élection à la présidence de l'AHV.

Car le visage de l'hôtellerie, ce ne sont pas des images de marque associées sous les ordres d'un unique conseil d'administration. Ce sont d'innombrables établissements, de toutes dimensions, de toutes catégories, de styles et de goûts différents, où le plaisir d'entrer, d'être accueilli, de vivre dans un cadre et une ambiance sympathique et humaine, en bénéficiant d'un service soigné, portent la marque d'un patron. C'est en fait la qualité de vie que l'on recherche et cette qualité de vie n'est pas une vaine formule vide de sens. Elle dépend surtout de la valeur des hommes.

... à l'hôtellerie actuelle

Praticien de métier sous toutes ses formes (cuisine, service, réception, etc.), l'hôtelier est devenu, actuellement, un gestionnaire, un chef d'entreprise et un homme de contact. A la tête d'une équipe, familiale ou autre, dans laquelle la femme joue un grand rôle et jouera de plus en plus un grand rôle, il est un animateur, la dirigeant, la stimulant, déléguant des compétences et des responsabilités tout en restant pour son client l'hôte, celui qui reçoit.

Le tourisme et l'hôtellerie d'aujourd'hui exercent une très grande influence sur les écoles hôtelières, sur celle de la SSH en particulier. Trois faits marquants, en plus des révolutions dont nous avons parlé tout à l'heure, ont en effet caractérisé l'explosion touristique et hôtelière de ces derniers lustres: il s'agit de la socialisation du tourisme qui lui confère ce caractère de tourisme de masse; de son internationalisation découlant de la mobilité extrême des



L'Ecole hôtelière de Lausanne au Chalet-à-Gobet: de gauche à droite, la ferme (centre de loisirs) et les studios pour étudiants, enfin le bâtiment principal (école).

individus; de la technicité (sens de la gestion) provenant de la nécessité d'une recherche de la rentabilité. Ces éléments, et d'autres encore, constituent à la fois autant d'incertitudes que de chances à saisir. Mais il est incontestable aussi que ces trois éléments de la révolution dont j'ai parlé exercent une influence déterminante sur la mission d'institutions telles que la nôtre. Cette influence appelle donc une réorientation, une conversion de tous ceux qui travaillent dans l'hôtellerie; une collaboration étroite, continue, s'impose entre ceux-ci et celles-là, tant il est vrai que les écoles doivent se donner des contenus, des méthodes, des objectifs nouveaux qui doivent constamment être pensés en fonction des besoins de la profession. Le jeu des forces du marché, la loi de l'offre et de la demande, les forces du travail, le marketing dans tous ses développements exercent une influence déterminante sur l'exploitation d'une entreprise hôtelière, quelle que soit son importance. La formation des cadres, des chefs d'entreprise ne peut donc plus être laissée au hasard ou à une appréciation sommaire des exigences requises. N'oublions pas que l'on exige un long,

un sérieux apprentissage pour devenir maçon, pour devenir tapissier ou vendeur. Pour devenir hôtelier, c'est-à-dire pour devenir chef d'entreprise avec des responsabilités importantes, on peut obtenir un certificat autorisant à exploiter un hôtel après deux à trois mois de formation: quel paradoxe incroyable! A ce propos, vous me permettrez de saluer l'effort que votre association cantonale fait pour donner à ceux qui aspirent dans votre canton à des responsabilités à la direction d'hôtels une formation complémentaire absolument indispensable.

Quand je parle d'école hôtelière, je tiens à préciser qu'une école telle que la nôtre est et restera une école à caractère strictement professionnel, qu'elle ne deviendra jamais une université, ce que d'aucuns auraient souhaité. Les étudiants qui en sortent, porteurs du diplôme d'études hôtelières supérieures, ne sont pas des hôteliers. Ils quittent certes cette institution avec un solide bagage de base, technique, mais aussi un bagage humain. S'ils peuvent légitimement avoir l'intention d'assumer plus tard une fonction de directeur, ce que l'on peut leur souhaiter, ils ne sauraient y prétendre encore pen-

dant un bon bout de temps. Je ne connais d'ailleurs aucune école au monde qui puisse prétendre former des directeurs, tout au plus des cadres.

Je suis profondément convaincu que l'hôtellerie, comme l'industrie et le commerce, aura de plus en plus besoin «de personnalités professionnelles» au niveau des postes de cadres, de décisions. L'époque des collaborateurs fidèles, dévoués, est finie. Pour prospérer dans une civilisation où l'efficacité jouera de plus en plus par l'épanouissement des hommes, les entreprises hôtelières, elles aussi, doivent s'entourer de personnalités compétentes certes, mais ayant aussi de grandes qualités humaines et psychologiques.

Ce dont l'hôtellerie a besoin c'est donc de cadres compétents, non de futurs éventuels directeurs «gonflés». Elle a besoin de meneurs dont les qualités doivent être celles d'un homme ou d'une femme doté de solides connaissances de base, orienté vers l'évolution, très souple d'esprit, ayant du caractère et de l'initiative et aussi, et surtout, le sens de l'engagement personnel et du travail bien fait, ce qui tend de plus en plus à se perdre aujourd'hui.

Hôtellerie

et formation professionnelle

«Treize Etoiles» publie avec plaisir le texte d'une conférence que M. Jean Chevalaz, directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne, a donnée à Champex, le 14 juin 1978, à l'occasion de l'assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais.

De l'hôtellerie de papa...

L'imagerie du début du siècle campe, devant son établissement, un hôtelier à la fois redoutable et accueillant. Redoutable pour ceux qui ne franchiront jamais le seuil des palaces et des hôtels d'alors, l'hôtelier, de noir vêtu, bardé d'or, veille avec distinction et efficacité sur son univers fabuleux où le scintillement du cristal, la volupté des velours, la rigueur des marbres et du service le disputent à l'exotisme des palmiers de serre. L'année dernière à Marienbad... Accueillant, l'hôtelier 1900 l'est pour cette phalange migrante des nantis débarqués, avec armes et bagages, du pullman du matin, pour ces dignes ladies à la recherche du frisson romantique sur le sentier d'Héloïse, pour ces vigoureux colonels de l'armée des Indes épris du Cervin, d'Alpenglügen et de chaamois intrépides. L'hôtelier reçoit, en ami, les bienheureux membres de cette société triée sur le volet.

Entre cette image, vieille de moins d'un siècle, et aujourd'hui: une révolution. Ou plus exactement plusieurs révolutions s'enchaînent. Révolution du bien-être matériel, révolution des vacances et des congés payés, révolution des voyages organisés, révolution des loisirs collectifs, révolution de l'équipement touristique, révolution de l'équipement hôtelier, révolution de la gestion hôtelière et j'en passe...

Mais si les apparences sont complètement modifiées, si les méthodes de travail, d'acquisition, de gestion ont été bouleversées, si l'hôte d'aujourd'hui n'est en rien comparable aux privilégiés de l'âge d'or, la vocation de l'hôtelier demeure: il s'agit maintenant, comme avant, de recevoir, d'aimer recevoir, de vouloir recevoir, de savoir recevoir, de recevoir personnellement.

Ces images, quelque peu outrancières de l'hôtellerie du début du siècle et de son évolution, font en fait apparaître l'importance capitale qu'a pris

la formation professionnelle au sein des écoles hôtelières, en particulier, et la nécessité de l'adaptation de cette formation au besoin de la profession. Il leur appartient, et il nous appartient à tous, de préparer les élèves aux solutions les plus récentes et les plus efficaces de la gestion d'une part, de cultiver aussi en eux la vocation et l'accueil d'autre part. C'est dire qu'il faut à la fois préparer leur esprit et leur savoir-faire à une évolution plus vive et plus subtile qu'autrefois et qu'en maints secteurs économiques, les maintenir aussi dans la haute tradition de la réception hôtelière, dans une certaine éthique de la profession aussi. La tâche ou la mission, comme l'on voudra, est immense, ambiguë peut-être sous certains aspects, difficile, mais elle est passionnante et essentielle puisqu'il s'agit de maintenir un tourisme à visage humain.

Et à ce visage humain, je crois d'autant plus volontiers qu'aujourd'hui encore et d'autant plus fort malgré le déferlement des charters et l'abondance des self-services, les grandes chaînes hôtelières avec des hôtels à plusieurs centaines de chambres ne constituent toujours que le 10 à 11 % de l'hôtellerie mondiale. N'oublions pas d'ailleurs que le 55 % des Holiday Inn et le 66 % des Ramada ont moins de cent cinquante chambres, que 77 % des Best Western, l'une des plus grandes chaînes des Etats-Unis, ont moins de cent chambres, et j'en passe.

Sans vouloir analyser pour autant le tourisme de la fin de ce siècle, l'on peut dire aujourd'hui déjà que l'on sent aussi une réaction chez le touriste. L'explosion hôtelière, le développement du tourisme ne sont certes pas terminés; le monde est encore si vaste et si mal connu. Mais ne serait-ce que par réaction contre un univers standardisé, stéréotypé anonyme, contre la «robotisation» de l'individu, l'hôtellerie familiale, à l'échelle humaine, la petite ou

moyenne entreprise conserve d'excellentes chances. M. Gédéon Barras le relevait d'ailleurs pertinemment dans une interview qu'il a accordée quelques semaines après son élection à la présidence de l'AHV.

Car le visage de l'hôtellerie, ce ne sont pas des images de marque associées sous les ordres d'un unique conseil d'administration. Ce sont d'innombrables établissements, de toutes dimensions, de toutes catégories, de styles et de goûts différents, où le plaisir d'entrer, d'être accueilli, de vivre dans un cadre et une ambiance sympathique et humaine, en bénéficiant d'un service soigné, portent la marque d'un patron. C'est en fait la qualité de vie que l'on recherche et cette qualité de vie n'est pas une vaine formule vide de sens. Elle dépend surtout de la valeur des hommes.

... à l'hôtellerie actuelle

Praticien de métier sous toutes ses formes (cuisine, service, réception, etc.), l'hôtelier est devenu, actuellement, un gestionnaire, un chef d'entreprise et un homme de contact. A la tête d'une équipe, familiale ou autre, dans laquelle la femme joue un grand rôle et jouera de plus en plus un grand rôle, il est un animateur, la dirigeant, la stimulant, déléguant des compétences et des responsabilités tout en restant pour son client l'hôte, celui qui reçoit.

Le tourisme et l'hôtellerie d'aujourd'hui exercent une très grande influence sur les écoles hôtelières, sur celle de la SSH en particulier. Trois faits marquants, en plus des révolutions dont nous avons parlé tout à l'heure, ont en effet caractérisé l'explosion touristique et hôtelière de ces derniers lustres: il s'agit de la socialisation du tourisme qui lui confère ce caractère de tourisme de masse; de son internationalisation découlant de la mobilité extrême des



L'Ecole hôtelière de Lausanne au Chalet-à-Gobet: de gauche à droite, la ferme (centre de loisirs) et les studios pour étudiants, enfin le bâtiment principal (école).

individus; de la technicité (sens de la gestion) provenant de la nécessité d'une recherche de la rentabilité. Ces éléments, et d'autres encore, constituent à la fois autant d'incertitudes que de chances à saisir. Mais il est incontestable aussi que ces trois éléments de la révolution dont j'ai parlé exercent une influence déterminante sur la mission d'institutions telles que la nôtre. Cette influence appelle donc une réorientation, une conversion de tous ceux qui travaillent dans l'hôtellerie; une collaboration étroite, continue, s'impose entre ceux-ci et celles-là, tant il est vrai que les écoles doivent se donner des contenus, des méthodes, des objectifs nouveaux qui doivent constamment être pensés en fonction des besoins de la profession. Le jeu des forces du marché, la loi de l'offre et de la demande, les forces du travail, le marketing dans tous ses développements exercent une influence déterminante sur l'exploitation d'une entreprise hôtelière, quelle que soit son importance. La formation des cadres, des chefs d'entreprise ne peut donc plus être laissée au hasard ou à une appréciation sommaire des exigences requises. N'oublions pas que l'on exige un long,

un sérieux apprentissage pour devenir maçon, pour devenir tapissier ou vendeur. Pour devenir hôtelier, c'est-à-dire pour devenir chef d'entreprise avec des responsabilités importantes, on peut obtenir un certificat autorisant à exploiter un hôtel après deux à trois mois de formation: quel paradoxe incroyable! A ce propos, vous me permettrez de saluer l'effort que votre association cantonale fait pour donner à ceux qui aspirent dans votre canton à des responsabilités à la direction d'hôtels une formation complémentaire absolument indispensable.

Quand je parle d'école hôtelière, je tiens à préciser qu'une école telle que la nôtre est et restera une école à caractère strictement professionnel, qu'elle ne deviendra jamais une université, ce que d'aucuns auraient souhaité. Les étudiants qui en sortent, porteurs du diplôme d'études hôtelières supérieures, ne sont pas des hôteliers. Ils quittent certes cette institution avec un solide bagage de base, technique, mais aussi un bagage humain. S'ils peuvent légitimement avoir l'intention d'assumer plus tard une fonction de directeur, ce que l'on peut leur souhaiter, ils ne sauraient y prétendre encore pen-

dant un bon bout de temps. Je ne connais d'ailleurs aucune école au monde qui puisse prétendre former des directeurs, tout au plus des cadres.

Je suis profondément convaincu que l'hôtellerie, comme l'industrie et le commerce, aura de plus en plus besoin «de personnalités professionnelles» au niveau des postes de cadres, de décisions. L'époque des collaborateurs fidèles, dévoués, est finie. Pour prospérer dans une civilisation où l'efficacité jouera de plus en plus par l'épanouissement des hommes, les entreprises hôtelières, elles aussi, doivent s'entourer de personnalités compétentes certes, mais ayant aussi de grandes qualités humaines et psychologiques.

Ce dont l'hôtellerie a besoin c'est donc de cadres compétents, non de futurs éventuels directeurs «gonflés». Elle a besoin de meneurs dont les qualités doivent être celles d'un homme ou d'une femme doté de solides connaissances de base, orienté vers l'évolution, très souple d'esprit, ayant du caractère et de l'initiative et aussi, et surtout, le sens de l'engagement personnel et du travail bien fait, ce qui tend de plus en plus à se perdre aujourd'hui.

Enseignement moderne

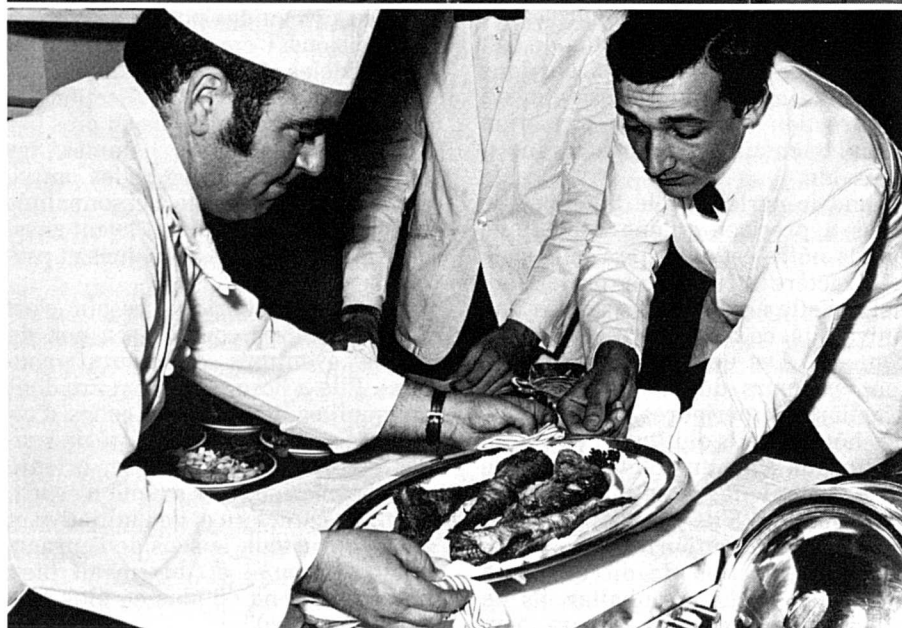
Le changement qui se manifeste dans l'hôtellerie touche aussi la manière d'enseigner qui doit être plus proche de la réalité et devenir un apprentissage en commun. Les techniques modernes d'enseignement se sont heureusement développées, sans que l'on oublie pour autant que l'écran ne remplace pas le client assis à la table. Le travail en groupe permet de développer et de mettre à l'épreuve les matières enseignées, de faire appel à l'esprit de collaboration, de dialogue. Devant l'évolution de la profession et de ses exigences, l'éclatement des programmes et de leur contenu nous menace cependant. Comme nous ne

pouvons tout faire, et nous ne voulons pas tout faire, force est de choisir un certain nombre de priorités de concentrer l'enseignement, d'approfondir les études par l'examen de cas qui ont valeur d'exemple. C'est ainsi qu'à Lausanne les objectifs de chaque cours sont soumis à réexamen permanent par nos enseignants qui restent des techniciens sans être pour autant des technocrates, attentifs et avisés de la discipline qu'ils enseignent et qui sont conscients que l'école de la SSH est d'abord une école professionnelle et non un terrain d'exercices intellectuels.

De semestre en semestre l'effort d'actualisation de l'enseignement marque ainsi un progrès constant et nous



L'hôtellerie requiert une grande maîtrise dans tous les secteurs: éconamat, cuisine, office, réception, service. L'enseignement reçu à l'Ecole hôtelière devra se parfaire sans cesse pour que se perpétue le renom que s'est acquis l'hôtellerie helvétique.



mettons aussi tout en œuvre, avec les inévitables imperfections dues à toute œuvre humaine, pour que l'école reste en prise directe avec la pratique. C'est dans cet esprit qu'une attention particulière a été portée à la structure et au contenu du nouveau quatrième semestre au terme duquel est décerné le diplôme d'études hôtelières supérieures. Nous recherchons aujourd'hui une meilleure cohésion entre les quatre cours du programme principal en introduisant déjà davantage de réflexions, de travail personnel ou de groupe, dans les deux premiers semestres de cuisine et de service.

Un effort de restructuration est également en cours dans le secteur des gouvernantes et des assistantes de direction, afin de mieux les préparer à une activité éminemment pratique. Il est clair que les exigences de l'enseignement professionnel entraînent la nécessité d'un effort particulier pour assurer la formation de base et continue des enseignants eux-mêmes. Nous poursuivons ainsi un plan de perfectionnement systématique amorcé au cours de ces deux dernières années. Plusieurs professeurs ont déjà passé dans diverses entreprises de l'hôtellerie ou de la restauration pour y actualiser leurs connaissances théoriques et pratiques. Ces expériences ont été fructueuses; elles seront intensifiées encore à l'avenir. Certains maîtres ont suivi ou vont suivre des cours de formation pédagogique qui sont tout aussi indispensables, tant il est vrai qu'il ne suffit

pas d'avoir un certain nombre de connaissances, encore faut-il savoir aussi les transmettre.

Mon propos n'était pas de vous parler de l'école, de ses programmes dans le détail, mais de l'environnement dans lequel elle vit et des options de base que nous avons arrêtées au cours de ces dernières années pour orienter son programme. Certes, des idées, des principes à la réalisation, il y a encore un grand pas, mais ce programme, s'il est encore loin d'être réalisé, mis en pratique, ne dépend en fait que d'une volonté générale qui, elle, est réelle et qui existe chez tous les enseignants.

Formation et vocation

En insistant encore sur l'importance de la formation professionnelle hôtelière et sur la nécessité de ne plus traiter l'hôtellerie comme une profession mineure, je tiens à insister encore sur un point. Dans l'hôtellerie comme dans l'industrie, on a parfois tendance à se gargariser de formules toutes faites sur le management, la gestion, la recherche opérationnelle, la rationalisation, j'en passe et des meilleures... On cherche à rationaliser comme on assemble des pièces mécaniques en prétendant éliminer toute friction, tout à-coup, oubliant que la vie, la vie de l'entreprise, comme la vie de tous les jours, est caractérisée par le mouvement. Qu'elle est, comme la marche, un continuel déséquilibre, que l'ordre, en d'autres termes, c'est le miracle.

Les instruments de mesure se sont pourtant multipliés, affinés; mais, au fur et à mesure que le rôle de l'homme et ses responsabilités personnelles s'affaiblissent, les structures ont tendance à se stratifier, l'imagination et l'esprit de création s'atténuent, l'administration s'alourdit. Et actuellement l'organisation, l'organigramme, l'ordinateur poussés à l'excès ont tendance à tuer l'homme.

Aujourd'hui, on peut reprendre enfin conscience du fait que le perfectionnement de la gestion ne peut être une fin en soi. Il ne saurait certes être question de délaisser ces armes de la gestion; elles sont, elles doivent constituer un acquis qu'il convient de cultiver, d'assouplir, de perfectionner sans cesse.

Mais, par-dessus tout, il y a une vocation hôtelière, une éthique de la profession – même dans les grandes entreprises internationales ou multinationales – qui exigent un engagement personnel total, le goût du travail bien fait, le sens de l'initiative, de la créativité. Au-delà de la formation du

gestionnaire qui est nécessaire, de l'administrateur, nous devons donner toute leur importance à ces qualités humaines, faciliter leur épanouissement, former non des «managers musclés», mais d'abord des hommes et des femmes pleinement responsables.

Il appartient ainsi aux responsables d'une école telle que la nôtre, avec les responsables de la profession, de déterminer l'orientation de la formation professionnelle, formation d'autant plus difficile qu'elle est placée à une charnière délicate entre la tradition – que l'on ne peut ignorer – et l'innovation qui est indispensable.

Le problème actuel qui se pose est donc la recherche d'un équilibre en-

tre une spécialisation poussée assez loin et la nécessité d'avoir une perspective réaliste considérant une formation polyvalente de l'élève. Il nous faut trouver un juste cheminement qui permette d'atteindre un niveau harmonieux et qui, à long terme, soit favorable aussi bien à l'élève qu'à la profession dans son ensemble.

Il y a quelque temps, dans sa page économique, le journal «Le Monde» annonçait dans des termes sévères la fin du règne des «managers». «Censés tout savoir, tout prévoir, tout organiser, ces experts, face aux bouleversements récents de l'économie, ont été contraints de jeter bas le masque», et l'article conclut: «Par les temps qui courent, les techniciens



sont sur la touche. Les qualités humaines et le sens stratégique priment, les chefs prennent le pas sur les managers».

Savoir évoluer

Il est exact que le danger économique a lancé, lance encore et lancera toujours un défi sérieux aux entreprises dont les chefs sont quotidiennement provoqués par la vie économique. Il importe donc, sans pour autant renier le passé, de savoir évoluer rapidement en faisant preuve de créativité, sans quoi l'on est tout aussi rapidement dépassé, éliminé. L'un des objectifs de la formation professionnelle est justement de



Ci-dessus, M. Jean-Claude Bonvin, vice-président de la Société suisse des hôteliers, remet un diplôme de chef d'entreprise à la fin d'un séminaire organisé par la SSH; à gauche, M. Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole hôtelière, lors des promotions; en bas, cours de gestion et d'administration avec la direction et les cadres de l'Hôtel Ramada de Genève.



contribuer à cet effort de renouvellement rapide et créatif. Elle doit par conséquent assurer la maîtrise des techniques et des connaissances nouvelles. Elle doit porter sur l'entraînement à affronter avec des yeux neufs, avec une disponibilité d'esprit très grande, avec originalité, les situations imprévues. Cela revient, j'y insiste peut-être beaucoup mais cela me paraît déterminant, à rendre à l'élément humain le rôle qui lui revient de plein droit: non plus celui de simple dépositaire de recettes, de techniques et d'outils de gestion, mais celui d'entrepreneur créateur; c'est là un rôle qu'ont parfaitement su assumer les premiers grands hôteliers, dont bon nombre venaient du Valais d'ailleurs, ce canton qui a fourni et qui fournit encore tant de véritables hôteliers, ces hommes et ces femmes qui ont contribué très largement à faire la réputation hôtelière de ce pays et qu'il appartient à vous, à nous tous, de défendre et d'améliorer encore.

Jean Chevallaz.

The hotel trade yesterday and today

When Switzerland became conscious of the possibilities as the touristic centre of Europe in the second half of the 19th century, the romantic age, some daring pioneers built big luxury hotels in the Bernese Oberland, Lucerne and the Engadine (Grisons), on the shore of Lake Geneva, and in the Valais.

Usually named Palace or Grand, these hotels had lounges, sitting rooms and dining rooms decorated with crystal lamps, red velvet and marble, as well as with palms and other exotic plants. A dignified porter in gold-braided uniform received the idle rich of the time, who travelled in great state from country to country and hotel to hotel. But he barred the way to common people. What presumption to enter a palace where the royalty of all Europe and noblemen, great artists, writers, musiciens and actors signed the guest book! The owners or managers of these hotels presided over large well-trained staffs and considered themselves not as businessmen, but as host and friend of their noble guests.

Shortly after the war of 1914-1918, a big revolution brought radical changes in the hotel trade. The working class obtained better salaries, shorter hours – no more work on Sundays – and, for the first time, a week or two of paid holidays per year. This resulted in building of boarding houses and small hotels in the mountains, open in summer only, and at first were run by the owner and his family. But in the course of years, the owners had to enlarge and modernize them and engage staff for kitchen, dining-room and bedrooms.

When in the 1920s skiing became a popular sport, these hotels had to be adapted for the cold season – putting in heating – and ever more medium-sized hotels mushroomed in the mountains.

If today the appearances are completely modified, if the methods of working, buying, and management have changed, if today's guest resembles in no way the privileged of the golden age, the vocation of hotelkeeper remains: now as before he has to like and know how to welcome, and he has to welcome his guests personally. Furthermore, he must have experience in all the different phases of hostelry – cooking, serving, finance and management – in order to direct and supervise his staff.

Despite the explosion of tourism in the past fifty years, with charters and group travelling as well as individual tourism, few hotels have more than one hundred rooms. They range from very small to medium and large hotels from which the tourist chooses according to his tastes, needs and finances. The guest is not attracted by cold efficiency, but demands a warm, human atmosphere and modern facilities in comfortable rooms.

As the hotel trade evolves constantly, the hotelkeeper has to follow step. For this reason, three professional hotel schools have been created in Switzerland – in Lausanne, Geneva and Zurich. They are not «universities» from which a young student emerges as a proficient manager. Before entering one of these schools, he has to have acquired experience as cook, waiter or secretary. What the school offers is a solid basis, the capacity of guiding the staff, of facing the daily difficulties which crop up in a hotel, to enrich his intellect, to inform himself regularly and take nothing for granted. He needs a facility to express himself in word and writing, have imagination, a creative mind and a stable emotional and physical character.

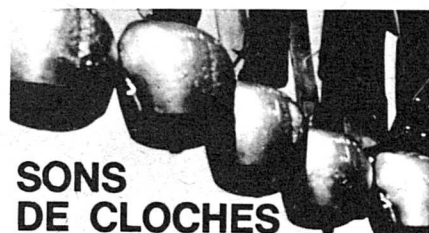
What hotels need, is men and women of character, initiative, who like to meet people and are capable of directing multinational staff. But above all, they must be people personally motivated, work well and with a sense of responsibility.

The Swiss Hotel Schools refuse to form people who, once they have their diploma in the pocket, are convinced they know all they need to know, are only interested in their salaries, regular working hours and a free weekend, or who have the mentality of technocrats. They are mistaken in believing that their certificate entitles them to the position of a hotel manager. Before they acquire the necessary know-how for such a responsible post, they must work for years as senior staff.

During four semesters, the students work in groups, doing all the practical jobs of a real hotel as well as getting lessons of theory, after which they obtain a certificate of advanced studies of hostelry. With these, they go to work for some years as senior staff in various countries to learn languages and to know the different mentalities and customs of these countries, allowing them later to welcome their foreign guests and make them comfortable.

It is not easy to be a hotel manager in this fast moving world. He needs above all the vocation, solid technical skills without being a technocrat and a sense of human relations.

Hee Engster



F. Vansevenant
Wapenplein 9, Bus 4
B - 8400 Oostende

Le 28 novembre 1979.

Cher monsieur,

Par la présente je vous prie d'annuler mon abonnement «Treize Etoiles». Au début de l'année prochaine je serai retraité et dois par conséquent limiter mes dépenses. J'espère néanmoins acheter «Treize Etoiles» de temps à autre lors de mes vacances au Valais.

Avec mes salutations distinguées.

F. Vansevenant.

Victor Clément
Allée des Bleuets 7
B - 5101 Erpent

Erpent, 30 novembre 1979.

Treize Etoiles
Revue illustrée
CH - 1920 Martigny

Cher monsieur,

Après avoir été, pendant de longues années, l'abonné fidèle de «Treize Etoiles», je me vois, à mon très grand regret, obligé de devoir vous annoncer que le taux élevé du Fr. S. et l'obligation de faire des économies me forcent à renoncer au renouvellement de l'abonnement pour l'année 1980 à votre très belle revue. En vous remerciant pour toutes les satisfactions que m'a apportées «Treize Etoiles», je vous prie d'agréer, cher monsieur, mon meilleur souvenir.

V. Clément.

A. Schnyder-Parisod
Av. Jomini 14
1004 Lausanne

Lausanne, 28 novembre 1979.

Treize Etoiles, revue illustrée
1920 Martigny
Concerne: abonnement 1980

Messieurs,

Il est toujours désagréable de se séparer de quelque chose qu'on aime.

C'est également le cas de votre revue pour 1980. Submergé de journaux et périodiques, je n'arrive plus à les lire.

Aussi, je me permets de vous aviser que je ne désire pas renouveler votre pourtant si belle revue pour l'année prochaine. Je ne voudrais cependant pas manquer de vous féliciter pour sa bonne rédaction et les photos de paysages. Continuez dans cette direction.

Une fois à la retraite, j'aurai sûrement plus de temps et le renouvellement de l'abonnement paraîtra plus judicieux à cette époque-là. Veuillez agréer, Messieurs, mes salutations distinguées.

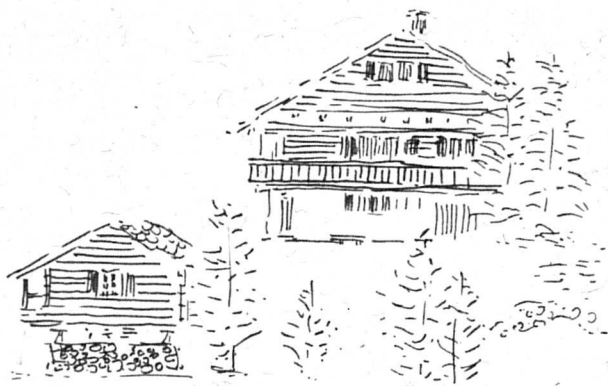
A. Schnyder.

Vingt ans d'hospitalité gratuite à Montana

MÜTTERGEBURTSTAGSWERK

5. - 26. März 1977

5 Mütter mit 18 Kindern - davon,
zur Schenkung der Mütter, nur
5 Kinder anwesend
Es wurde sehr anstellt.



Lieber Walter!

Im Jahre 1958 hast Du dieses schöne Chalet „Nobis“ seiner Bestimmung übergeben: Deiner Familie und Deinen Freunden als Aufenthaltsort für frohe Ferientage zu dienen.

Nun sind 20 Jahre vergangen und in diesem heimatlichen Haus haben über tausend Menschen immer wieder Freude erlebt. Je nach Jahreszeit haben wir im Frühling, Sommer, Herbst und Winter auf den Hängen dieser Sonnenterrasse oder in den Bergen die Natur erlebt. Viele haben im Tal die herrliche Kulturlandschaft des Wallis erfahren und die Kunstwerke der Romantik, des Gotik, Renaissance und des Barock von St. Maurice bis Münster bewundert.

Das Jubiläum des Hauses, lieber Walter, ist etwa gleichzeitig mit Deinem 80. Geburtstag. So verbindet sich der herzlichste Dank aller, die einmal hier waren, mit den besten Wünschen für das nächste Jahrzehnt Deines Lebens.

Helma und Toni Ganz 1. 11. 78

Se faire bâtir un chalet à Montana, c'est courant, même si l'on habite la région de la Ruhr. Y recevoir ses enfants et petits-enfants, rien là que de très habituel. Mais prêter ce chalet à qui en a besoin, pour le simple plaisir de faire plaisir, c'est une démarche peu banale! Au cours des années, le Dr Rohland, propriétaire du chalet «Nobis», a même fait rajouter une construction supplémentaire, le «Mazot», pour élargir le nombre des bénéficiaires de son hospitalité gratuite.

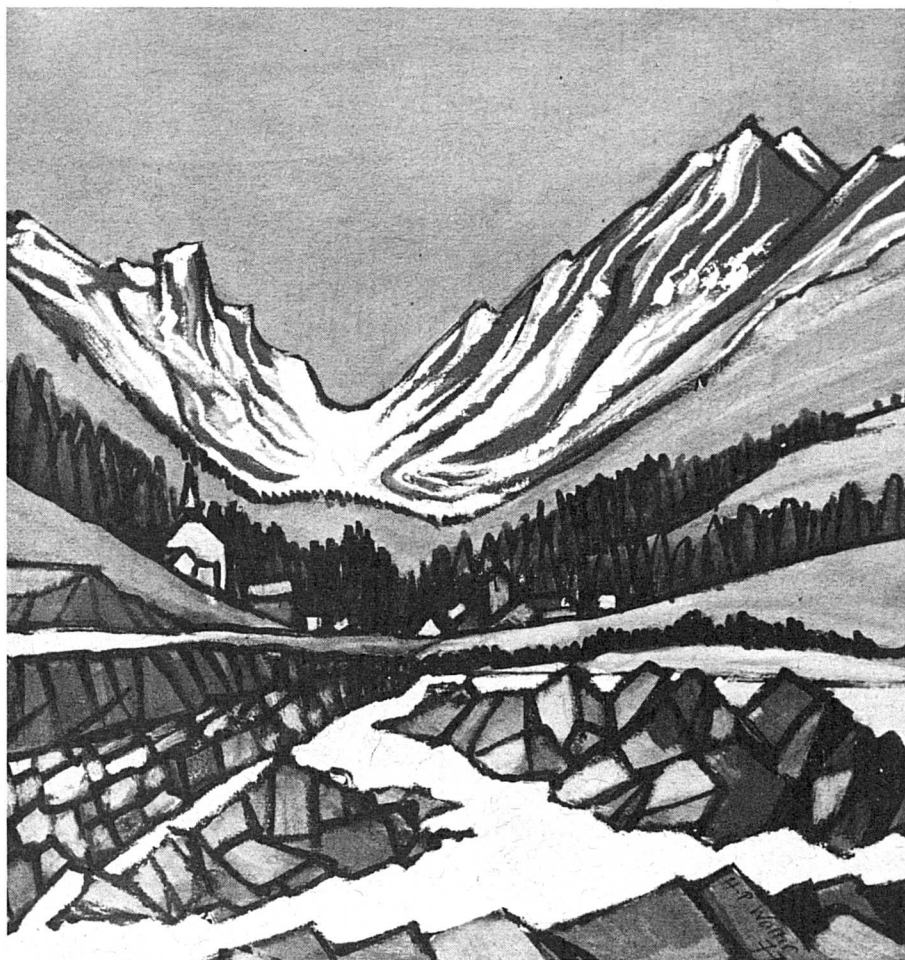
Un triple jubilé s'inscrit dans les livres d'invités que nous avons sous les yeux: quatre-vingts ans d'une vie d'industriel dans la Ruhr, dont un livre de 238 pages suffit à peine à résumer les péripéties¹, plusieurs décades d'une amitié indéfectible pour Montana, et vingt ans d'hospitalité au chalet «Nobis».

Un des mérites du Dr Rohland est d'avoir fait connaître le Valais à d'innombrables familles allemandes de condition modeste, dont les noms et les remerciements sont consignés dans les livres d'hôte qui s'entassent au chalet.

Si beaucoup de ces lignes de gratitude sont accompagnées de dessins artistiques, il y en a des quantités d'autres, modestes, simples mercis tracés d'une main appliquée: groupe de mères en convalescence, famille nombreuse, et cent autres noms sans visages qui forment la toile de fond de cette tapisserie à la gloire de Montana. Tapisserie tissée sur trame de générosité, où revient en leitmotiv le plaisir de la découverte. De la joie toute simple à flâner au soleil de novembre, loin des brouillards industriels, aux plaisirs de l'esprit, lors d'un concert d'orgue à Valère, tous les signataires signalent leur enrichissement. Tel hôte s'émerveille de Rarogne, tel autre a recensé les trésors artistiques de Saint-Maurice à Münster. Une botaniste dessine les orchis découverts...

Combien d'amis le Valais a-t-il gagnés ainsi grâce à la propagande désintéressée d'un hôte de Montana? Si

¹«Bewegte Zeiten, Erinnerungen eines Eisenhüttenmannes», Seewald Verlag, Stuttgart.



vous rencontrez en saison morte une bande qui anime les rues désertes, il y a de grandes chances pour qu'elle soit logée au chalet «Nobis» ou au «Mazot»; elle va repartir en ambassadrice de nos régions et de nos produits.

Sous des plumes habiles ou moins expertes, j'ai pu en effet compter une certaine de fois le mot «raclette» ou «fendant».

Et le témoignage le plus touchant de cette bonne volonté mise à explorer un pays nouveau, c'est celui de l'apprenti gastronome qui signale sa raclette, accompagnée d'une bouteille de Côte-du-Rhône! Au-delà d'une erreur de géographie bien excusable, j'y vois la preuve d'une tournure d'esprit qu'on souhaiterait à chaque touriste, pour qu'il soit avide de découvertes locales.

Je ne serais pas étonné qu'une prochaine génération originaire de la Ruhr vienne passer des vacances à Montana, dans ses hôtels et ses chalets locatifs, grâce aux récits enthousiastes des hôtes consignés dans les livres du Dr Rohland.

J. F. F. d.

18.2. - 24.2.79

Was wäre wohl der Blick vom Berg,
- hinab ins tiefe Tal der Rhone mit dem Nebelmeer,
auf all die schneebedeckten Gipfel ringsumher,



Lyrik im kurzen Kleid

Text Lieselotte Kauertz - Fotos Thomas Andenmatten



Ein Hochhaus in Glis. 10. Stock.
Man klingelt an der Wohnungstür und wird nach freundlichem Gruss eingelassen in eine helle, moderne Wohnung, die in vielen Details die Handschrift der Hausfrau verrät.

Wenn man – wie die Hausfrau später selbst sagt – siebenunddreissig Jahre lang «vollamtlich» Hausfrau ist, weiss man ein Höchstmass an Stil und Harmonie zu verbreiten.

Der Blick aus dem Küchenfenster der hochgelegenen Wohnung ist bezaubernd – und dies erst recht bei Anbruch der Dunkelheit, wenn überall die Lichter angehn und man noch die Bläue vom Schwarz der Nacht unterscheiden kann. Dann könnte man hier stehen und schauen und stille werden angesichts eines kleinen Ausschnittes von Himmel und Erde, und es würde gar nicht verwundern, wenn jemand darob zum Dichter würde.

Dichter: das ist unser Stichwort. Und doch will sich Frau Marina Steiner-Ferrarini damit keinesfalls schmücken. Dazu ist sie viel zu bescheiden.

Aber was sie von Zeit zu Zeit, wie ihr gerade die Gedanken kommen, niederschreibt, sind Gedichte – Gedichte allerdings eines ganz besonderen Zuschnitts. Zu ihrer Form braucht es ein paar Erklärungen, weil sei hierzulande gänzlich unbekannt sind.

Oder sind Sie sonst schon jemandem begegnet, der «Tanka» schreibt? Tanka aber ist eine japanische Gedichtform lyrischen Inhalts. Ein Beispiel dazu aus Fernost:

*Als im Frühling ich
abends in das stille Dorf
in den Bergen kam,
klang der Abendglocken Ton,
fielen Kirschblüten dicht.*

(Nô-in.)

In der Manesse-Bibliothek der Weltliteratur gibt es ein Büchlein mit dem Titel «Japanische Jahreszeiten». Sein Verfasser ist Gerolf Coudenhove, der Tanka und Haiku – zwei japanische Gedichtformen – aus dem Japanischen ins Deutsche übersetzte.

Dieses Büchlein erhielt Frau Marina Steiner-Ferrarini eines Tages geschenkt. Das liegt erst ein paar wenige Jahre zu-

Lyrik im kurzen Kleid

rück, doch seither hat die japanische Dichtkunst in ihr eine Art europäische Meisterin gefunden.

Tanka ist, wie das Beispiel zeigt, ein Fünfzeiler.

Doch die fünf Zeilen unterliegen strengen Gesetzen.

Die erste und die dritte Zeile müssen – man beachte das «Müssen»! – je aus fünf Silben bestehen, während die zweite Zeile sieben Silben haben muss.

Vierte und fünfte Zeile warten dann wieder mit je sieben Silben auf, was zusammen einunddreissig Silben ergibt.

Tanka besteht also aus jeweils einunddreissig Silben.

Nun machen Silben noch kein Gedicht! Es ist die Kunst des Tanka-Verfassers, die vorgegebene Anzahl Silben in Worten zu finden, die ausdrücken, was er, der Verfasser, zum Ausdruck bringen will.

Tanka gliedert sich zudem noch in zwei Teile: in den siebzehn-silbigen und dreizeiligen Oberstollen (japanisch: kami-no-ku) und den vierzehn-silbigen und zweizeiligen Unterstollen (japanisch: shimo-no-ku).

Dazu noch ein Beispiel aus Japan:

*Traum, mein lieber Traum,
zeig mir ja die liebste Frau
nicht als Traumgesicht;
denn das Herz zerbräche mir,
wenn ich jäh erwachen müsst!*

Dass sich in diesem Kurzgedicht Zeilen reimen, ist Zufall. Tanka ist nämlich kein Reim-Gedicht sondern beabsichtigt die klare Aussage eines Gedankens.

Es erstaunt nun sehr, dass sich in Japan mit dem Verfassen dieser Tanka-Kurzgedichte alle Volksschichten befassen. Diese Dichtkunst wurde und wird am kaiserlichen Hof ebenso gepflegt wie in den Stuben und Wohnungen der Handwerker und Bauern.

Und dies bereits seit dreizehn Jahrhunderten...

Die Japaner haben es darin zur Meisterschaft gebracht, die unübertroffen ist. Gerolf Coudenhove schreibt im Vorwort zum zitierten Büchlein unter anderem, dass die «Aussagen in Tanka und Haiku ein Höchstmass von Präzision und Ausdruckskraft erlangt haben. Es gibt kein reales Subjekt und keine Gefühlsstimmung, die von den Verfassern der japanischen Kurzgedichte nicht in poetischer Sicht

vollkommen deutlich dargestellt werden könnten.»

(Haiku ist übrigens ein Dreizeiler, der durch Fortlassen des sogenannten «Unterstollens» entstanden ist.)

Es gibt auch jetzt noch am kaiserlichen Hof ein Amt zur Pflege der Dichtkunst, und der Kaiser veranstaltet alljährlich zu Neujahr einen allgemeinen zugänglichen Wettbewerb der Tanka-Dichtung, zu dem er selbst die Themen angibt und an dem sich auch die kaiserliche Familie beteiligt. Die besten Gedichte werden preisgekrönt und dem Kaiser feierlich verlesen...

Fragt man Frau Marina Steiner-Ferrari, wie sie dazu kam, Tanka-Gedichte zu machen, so verhehlt sie nicht, dass sie schon immer eine Vorliebe für Gedichte hatte, sie auswendig lernte und für sich selbst deklamierte.

Zum Beispiel die klassischen Goethe-Gedichte oder jene von Kurt Tucholsky.

Und weil sie mit den Jahren ein respektables Repertoire beisammen hatte, trug sie sich auch – als die Sendung «Dopplet oder nüd» noch lief – mit dem Gedanken, mitzuspielen. Thema: Gedichte der deutschen Klassiker. Doch die Angst zu versagen war schliesslich grösser als das Können... Und darum haben wir die kleine gewachsene Frau nie am Fernsehn bewundern dürfen.

Bewunderung verdient indes ihr Engagement für eine fernöstliche Gedichtform, die sie gekonnt zu handhaben versteht, wie es ihr nachfolgendes Gedicht beweist mit dem Titel

HOFFNUNG

*Ruhe allüberall,
derweil Schneeflocken fallen
zum flauschigen Flor.
Die Natur scheinbar ruhet,
schon bereit zum Erwachen.*

Ans Gedichteschreiben hätte sie nie gedacht, sagt Frau Steiner, bis dann plötzlich eines Tages ein Gedicht auf dem Papier stand... Weil sie jedoch am herkömmlichen Reimen kein Gefallen fand, wählte sie die beschriebene japanische Versform.

Inzwischen sind eine Reihe Tankas beisammen, und ihre Verfasserin trägt sich mit dem Gedanken, sie verlegen zu lassen. Jedoch nicht im Selbstverlag. Erstens wäre das eine zu kostspielige Ange-

legenheit, und zweitens sollte ein Fachmann eine Auswahl treffen. Das wünscht sich die Verfasserin, wie sie selbst auch unter «stärkeren» und «schwächeren» Gedichten unterscheidet.

Sie setzt sich nun nicht etwa hin mit dem Gedanken «jetzt möchte ich ein Gedicht schreiben».

Nein, das nicht!

Doch die Gedanken dazu kommen bei jeglicher Art von Hausarbeit. Und sei es über dem Kochen!

Dann notiert sich Marina Steiner ein paar Stichworte und gibt sich hernach ans Ausarbeiten, denn es ist kein Tanka, wenn nicht seine Form klar ersteht.

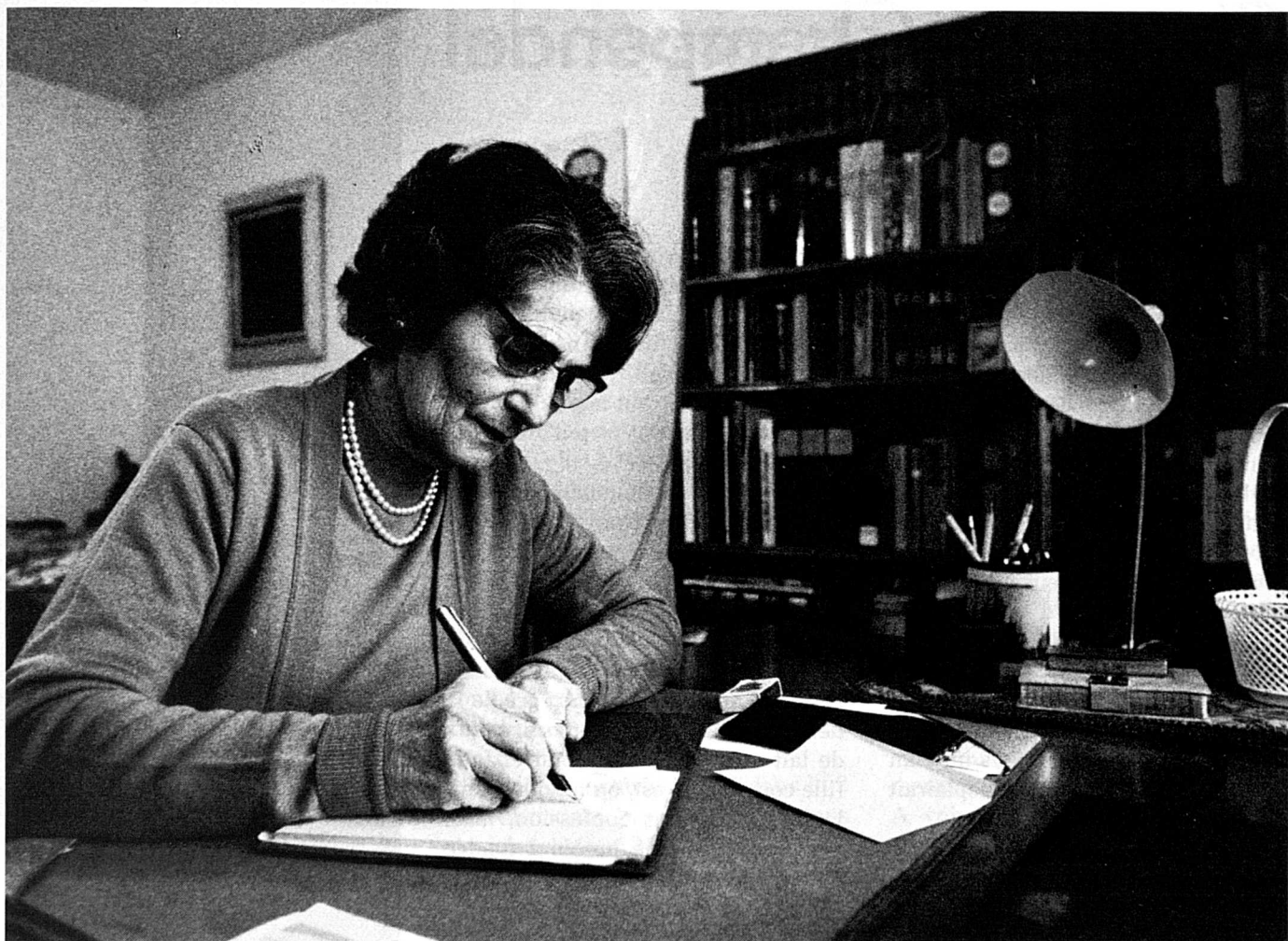
Und das jeweilige Thema muss sich in diesem Gedanken erschöpfen: es muss alles gesagt sein.

Es obliegt der Interpretation des Lesers, ob er den Gedanken nachvollziehen kann oder gar zu neuen «Erkenntnissen» kommt. Ein Tanka als «Funke» oder «Geistesblitz» wirkt daher anregend.

TRÄUMEREI

*Gedanken wandert
in die Fernen weit zurück.
Holt sie heraus aus
Truhen, randvoll angefüllt:
all die Erinnerungen!*





Man kann sie nachzählen, die Silben: es sind einunddreissig! Und «richtig verteilt» sind sie auch. Und darauf kommt es beim Tanka an. Mit dem Gedicht, das nachfolgt, greift Marina Steiner-Ferrari gar ein Problem auf, das jeder Mutter einmal beschieden ist:

AUSGEFLOGEN

Die alte Oma –
sie wohnt noch ganz alleine
im Häuschen am Berg.
Sieben Kinder hat sie, doch...
nun besitzt sie keines mehr!

Es soll auch eines noch gesagt sein: die Verfasserin nennt als ihre Muttersprache Italienisch. Sie wurde als Italienerin in Grenchen geboren; doch als ihre Lieblingssprache bezeichnet sie Deutsch. Darum dichtet sie auch in ihrer Lieblingssprache und bringt es fertig, die deutschen Wörter der japanischen Rhythmik des Tanka anzupassen.

WINTERWENDE

Tropf, tropf Eiszapfen,
von der Sonn' erwarte nicht
Lieb und Erbarmen.

Zur Erde kehrst du wieder,
du gabst im Winter Freude.

Als ehemalige Studentin in Italienisch und Kunstgeschichte an der Universität Perugia hat Frau Marina Steiner eine Art Nachholbedürfnis, wie sie sagt. Und wenn sie gesund bleibt, darf man aus ihrer Feder noch eine sozial-politische Arbeit erwarten, eine Arbeit über die sozialen Verhältnisse der Fabrikarbeiterinnen in den vergangenen vierzig Jahren und eine Auseinandersetzung mit Kapital und Arbeit.

ZEIT UND LEBEN

Tic, tac, tic, tac, tic...
und tac schlage armes Herz
heute wie morgen.
Ein betrogenes Leben
wä' die eine Hoffnung nicht.

Ein Hochhaus in Glis. 10. Stock. Man klingelt an der Wohnungstür und wird freundlich eingelassen in eine helle, moderne Wohnung, in der die Hausfrau, die seit siebenunddreissig Jahren vollamtlich Hausfrau ist, ein Höchstmass an Stil und Harmonie verbreitet.

Christiane Champendal

Texte et photos Hugo Besse

Au volant de sa 2 CV, elle passe de Suisse en France ou de France en Suisse, ça dépend, en suivant l'itinéraire capricieux d'un marché de la tonte qui ne connaît pas d'horaires bien précis. Les saisons dictent le rythme à prendre comme pour l'essentiel de la vie à la campagne.

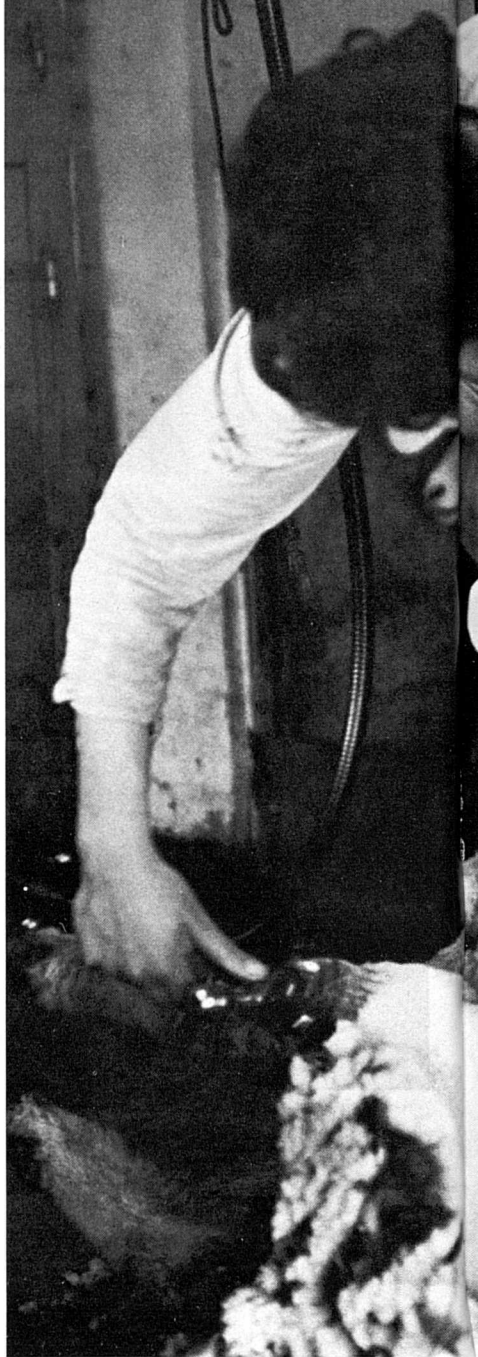
De la laine vivante, pas très blanche en fin de saison mais qui fleure encore bon le foin et l'écurie et que d'un savant coup de tondeuse électrique Christiane dépouille de son mouton qui semblait pourtant y tenir. Au seuil de l'hiver, dame, on ne se met généralement pas en petite tenue. Mais il y a la manière d'imposer et les moutons y souscrivent dans un élan de bonne volonté qui ne déplairait pas à Panurge.

S'ils avaient la parole, que ne di-raient-ils pas à celle qui, de bon matin, arrive dans l'écurie avec son éclatant sourire, assemble en un rien de temps une espèce de châssis que l'on pourrait assimiler à une guillotine avec un peu d'imagination et auquel pend, comme le couperet, une tondeuse électrique!

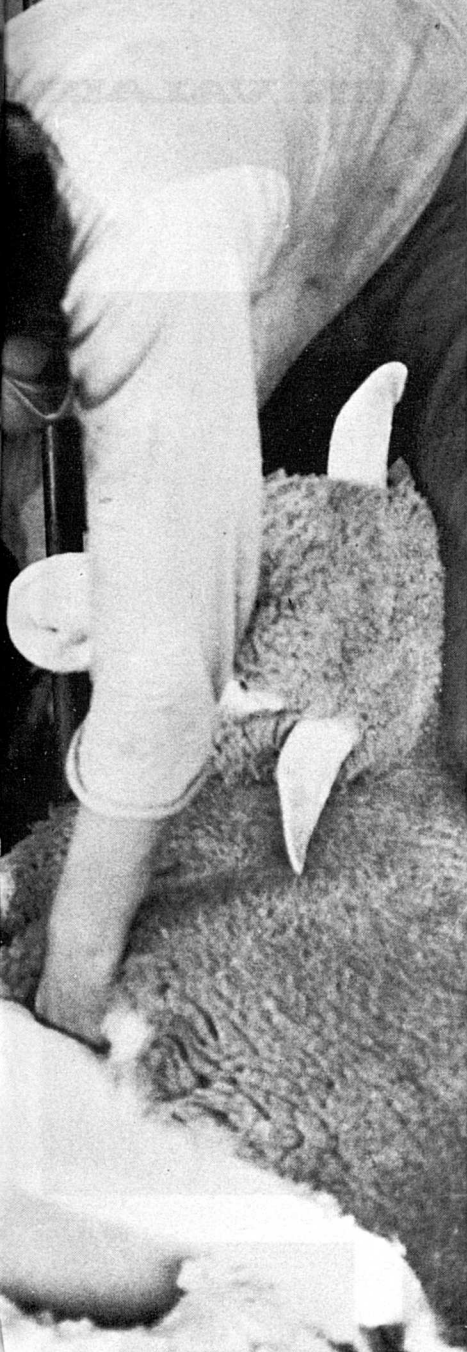
Certes la conversation ne serait guère animée car l'essentiel est dans le geste. Et puis, en fille de la campagne qu'elle est, Christiane n'est pas bavarde. Le travail d'abord et, avec ces journalistes, vaut mieux pas trop leur en dire: ils ont trop d'invention au bout de la plume.

Bref. Christiane Champendal, vingt-quatre ans; profession: tondeuse de moutons. Suisse mais aussi Française elle est surtout itinérante. Elle va de la Drôme aux Pyrénées atlantiques, de l'Aveyron à Val-d'Ille, de l'Ain à la Provence, du Var à Moléson et de Bagnes à Evolène. Au gré de la demande, des saisons et des agneaux de lait ou des brebis à tondre. Jolie fille comme elle est, on lui donnerait le Bon Dieu sans confession, mais pas forcément une brebis à tondre lorsqu'elle se présente pour la première fois en disant: «C'est moi la tondeuse de moutons», comme Fernand Reynaud disait...

Mais Christiane est sérieuse. Ça fait deux ans qu'elle a sa pratique, une pratique jusqu'ici réservée aux hommes.



tondeuse de moutons



– J'ai tondus treize mille moutons depuis mes débuts dans le métier, dit-elle pour me persuader du sérieux de l'entreprise Champendal, mais vous savez, un bon tondeur, lui, en fait quarante mille par an.

Elle voudrait désarmer une militante MLF qu'elle ne pourrait mieux s'y prendre. A ses côtés Berthe Oreiller, dans son écurie du Bry, n'a que le temps de ramasser la toison et l'enfourer dans le gros sac de jute ad hoc qui partira pour Schaffhouse une fois l'opération achevée.

2'15" au chronomètre, la toison tombe d'une seule pièce et la brebis rejoint les autres nudités de l'écurie qui se serrent frileusement.

Une fois le matériel replié dans la 2 CV, Christiane prend enfin le temps de m'expliquer. Mais juste une minute parce qu'on l'attend à Versegères. Elle a fréquenté une école d'agriculture en France, avec succès j'en suis sûr, mais ses années d'enfance passées à garder les moutons dans la Drôme ont infléchi sa voie vers un institut spécialisé dans les cours de tonte de mouton (oui, ça existe) selon

une méthode de la Nouvelle-Zélande, comme il se doit.

– C'est spécial, dit-elle, il faut que la brebis soit «deshabillée» d'une seule pièce, c'est important pour travailler la laine ensuite. Et puis, il faut éviter les fausses coupes, travailler vite en longues passes. Voilà, c'est tout.

Marcel Magnin, qui assiste au spectacle, me fait remarquer toute la poigne et l'habileté qu'il faut pour tenir le mouton sur les fesses et le faire tourner comme une toupie, l'allonger sur le côté pour laisser filer la tondeuse en droite ligne.

– Faudra bien qu'elle ait de la poigne, s'exclame-t-il.

– J'ai un peu de peine avec les gros moutons, mais ça va, répond-elle.

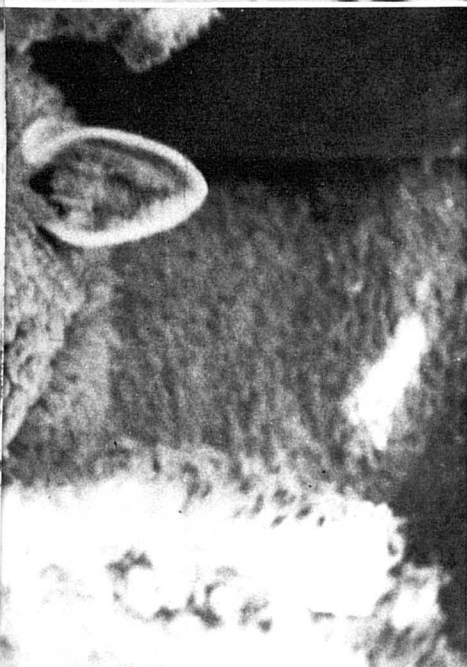
A voir les moutons, après, ça va même très bien.

A voir le sourire de Berthe, ça va on ne peut mieux.

A voir le sourire de Christiane, je me laisserais volontiers tondre comme un mouton.

Marcel aussi!

Hugo Besse.



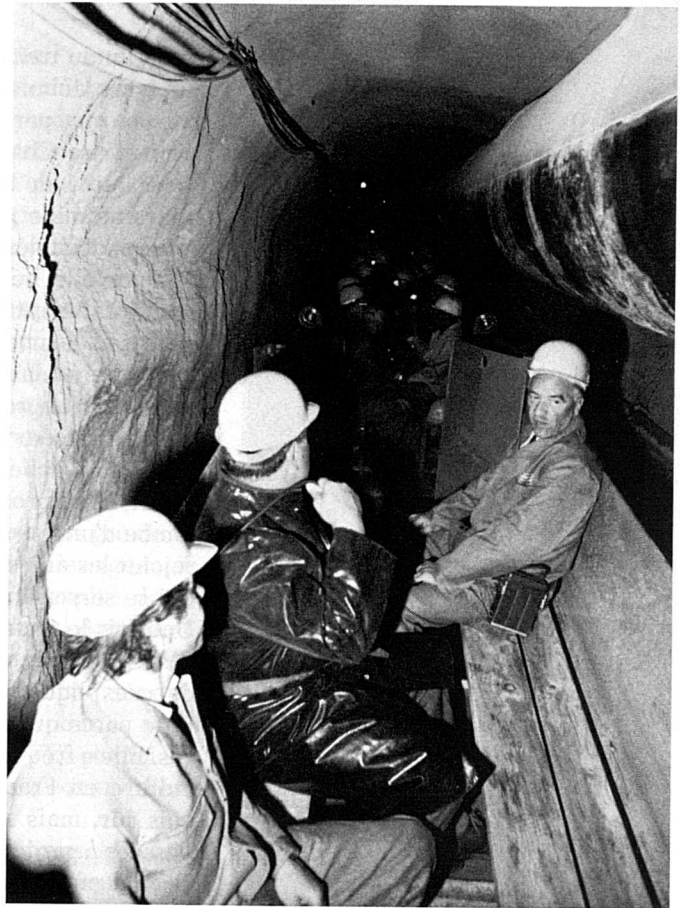


En souvenir du maréchal

Martigny n'en finit plus d'apposer des plaques commémoratives rappelant le passage dans la cité d'illustres personnages! Si l'on célébra en 1979 l'anniversaire du séjour que firent en Octodure Goethe ou Wagner, on n'a pas oublié le maréchal Jean de Lattre de Tassigny, commandant en chef des armées françaises lors de la dernière guerre. Le voici, encore simple général, devant l'hôtel de ville de Martigny, laissant visiblement percer, sous la rigueur du garde-à-vous, son plaisir d'être en Valais.

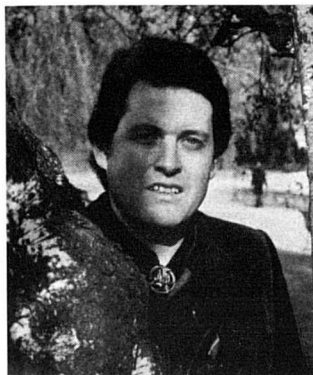
L'incroyable Rawyl...

Les Valaisans réussiront-ils enfin à percer ce Rawyl? Pas impossible si Dieu... et les Bernois le veulent! Le dossier est toujours en suspens, alors même que la montagne est déjà perforée sur des centaines de mètres pour les sondages exigés. On a même issé récemment les drapeaux bernois, valaisan et suisse sur la muraille de granit. Bottée et casquée, la commission Biel est venue sur place inspecter cette galerie de sondage (nos photos) et entamer de nouveaux pourparlers. Plusieurs personnalités valaisannes, dont MM. Franz Steiner, conseiller d'Etat, et Odilo Guntern ont accompagné ces messieurs dans le trou. Pro Rawyl, soutenu par des milliers de Valaisans, a lancé ces derniers temps un nouvel appel vers Berne, espérant que, par-delà la barrière des Alpes, on en perçoive au moins l'écho!



Un Valaisan juge fédéral

Un Valaisan, socialiste, nommé juge fédéral! Voilà qui est nouveau pour le Vieux-Pays. En effet, présenté par son parti pour ce mandat important, M^e Claude Rouiller va quitter le canton et gagner Lausanne. Ainsi le Valais, avec MM. de Werra et Fragnière, compte trois juges à la cour suprême. Bravo M^e Rouiller!

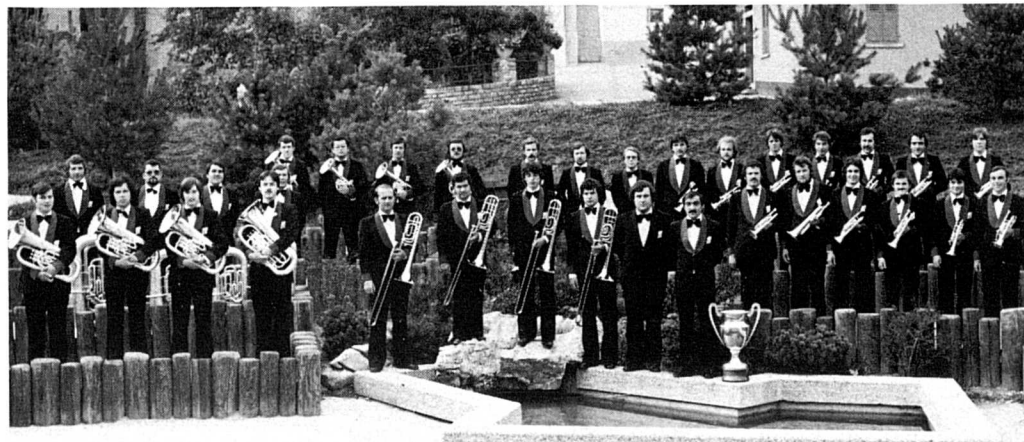


La montgolfière d'or

Sous la direction du pilote Hans Buker, cette montgolfière géante a fait escale en plusieurs points du Valais en décembre. Les horlogers-bijoutiers du canton recoururent, avec leurs collègues de plusieurs autres régions, à ce moyen spectaculaire pour promouvoir le bijou or, offrant du même coup le baptême de l'air, dans des conditions insolites, à de nombreux enfants d'ici et d'ailleurs.

Son premier 33 tours

L'auteur-compositeur et interprète Jean-Pierre Roméo vient de publier son premier album 30 centimètres intitulé «Baladin». Ce talentueux chanteur-musicien de Miège écrit en ce moment textes et musique pour la sélection suisse au Grand prix eurovision de la chanson. Son 33 tours coïncide avec la 500^e chanson qu'il vient d'achever et ses quinze ans de métier.

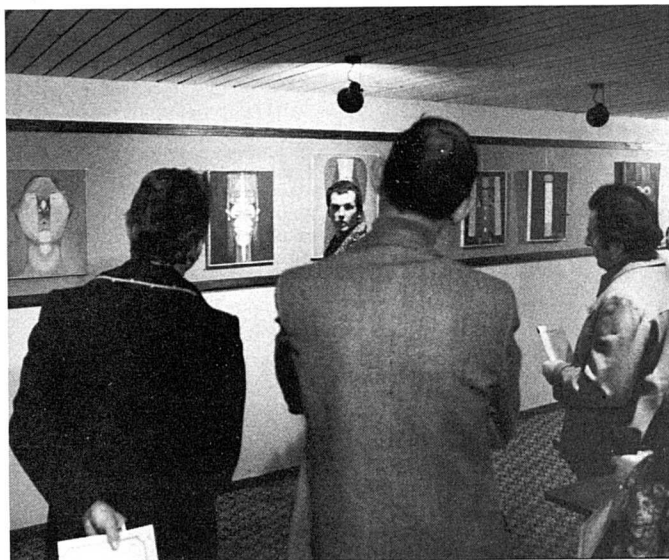


Une fois de plus champion

Eh oui! le Brass Band Treize Etoiles a remis ça de façon magistrale. Le voici à nouveau champion suisse. L'étonnante phalange valaisanne s'est classée en tête du grand concours qui réunissait à Zurich les ensembles de cuivre helvétiques. Le groupe, composé d'une trentaine de musiciens, est dirigé par M. Géo-Pierre Moren. Son rêve? Rempoter le même titre à l'échelon européen!

Le Valais pour fêter la victoire

Champion suisse de judo par équipes à Morges, le Nippon Zurich a fêté cette brillante victoire en Valais en compagnie d'une cinquantaine de supporters. Une raclette et une visite de cave ont permis aux valeureux judokas, parmi lesquels on reconnaissait Röthlisberger, Burkhard, Jehle et le Valaisan Dieing, d'arroser copieusement ce huitième titre national remporté depuis 1969.



Mille étoiles pour un vernissage

Transformé et agrandi, abritant une piscine, un sauna, des salles de sport et de conférences, l'hôtel Aux Mille-Etoiles, aux Marécottes, a profité de son inauguration officielle pour présenter une exposition de dessins d'enfants ainsi que les toiles, dessins et sculptures du peintre Pierre Loye, résidant au hameau voisin du Trétien. Président de commune en tête, de nombreuses personnalités étaient présentes pour adresser leurs louanges au propriétaire M. Jan Mol, qui dote ainsi la coquette station d'un ensemble moderne, confortable et de bon ton.

Le plus grand huit du monde

L'entreprise Giovanola à Montthey vient de terminer le plus grand « huit » du monde, une étonnante construction sortie des ateliers valaisans et qui est destinée à un parc d'attractions de Buenos Aires. Trois trains fous vont circuler sur plus d'un kilomètre à la vitesse de 80 km. à l'heure. Il faudra aux Argentins une surface de 42 000 mètres carrés pour implanter ce toboggan géant dont la hauteur dépasse 25 mètres.

GUIDE GASTRONOMIQUE DE LA VALLEE DU RHONE



GASTRONOMISCHER FÜHRER DES RHONETALES

Bouveret

Vouvry

Monthey

Martigny

Charraz

Saillon

Binii/Savièse

Sion

Hôtel-Restaurant Rive-bleue
Bouveret-Plage

Auberge de Vouvry

Hôt.-Rest. Pierre-des-Marmettes

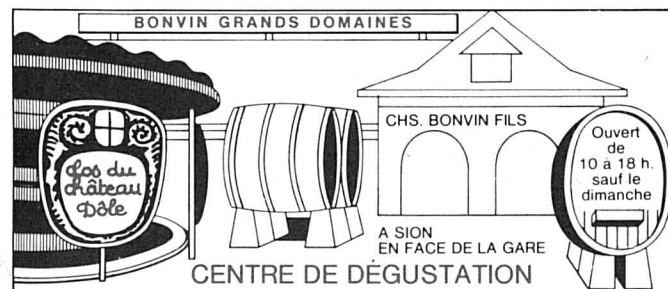
Grill Romain
Café-Restaurant Central
Hôtel Kluser
Restaurant Taverne de la Tour

Relais du Vignoble

Relais de la Sarvaz

Restaurant Le Chalet

Hôtel La Channe - Au Coup de Fusil
Restaurant Au Vieux-Valais
Café de Genève (Cave Valaisanne)



hôteliers !

Restaurateurs, collectivités, architectes!

- tout pour la cuisson, la réfrigération, le service
- nouvel agencement en acier inoxydable, combinable par éléments de 80 cm. de largeur (fourneaux, marmites, meubles-armoires, etc.)
- fabrications spéciales par notre usine INOXA
- vaisselle, porcelaine, couverts
- services d'étude et après-vente sur place
- devis gratuit

LE GRAND SPÉCIALISTE ROMAND

restorex

3 expositions permanentes:

Sion-Uvrier 027/31 28 53 (Centre Magro)
Lausanne-Renens 53, rue du Bugnon, Renens 021/34 61 61 (sortie autoroute Crissier, direction Lausanne-Prilly, à côté du Garage de l'Etoile)
Courrendlin 066/35 51 14 (Centre Magro)

Trisconi & Fils MONTHEY



Meubles rustiques

Les plus grands
spécialistes
en Suisse
de meubles rustiques

Buffet vaisselier
fabrication artisanale

Fr. 890.-

10 000 meubles rustiques
en stock vendus
à des prix invraisemblables

LA MAISON
DONT ON PARLE

TRISCONI & FILS
Meubles rustiques
1870 Monthey
Tél. 025/7142 32

Autoroute: sortie Aigle, dir. Monthey, en face de La Placette

Fermé le lundi - La maison n'a pas de succursale

GUIDE GASTRONOMIQUE DE LA VALLEE DU RHONE



GASTRONOMISCHER
FÜHRER
DES RHONETALES

Sierre

Relais du Manoir
Hôtel-Restaurant Arnold
Restaurant de la Noble-Contrée

Veyras s/Sierre



Les Plans-Mayens
(Crans-sur-Sierre)

Hôtel-Restaurant du Mont-Blanc



Kippel

Hôtel Bietschhorn

Brig

Hôtel du Pont



Simplon-Dorf

Hôtel Poste et Grina



Gabi

Hôtel Weissmies-Gabi

Breiten

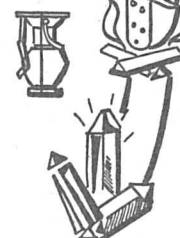
Hôtel Salina, Rest.-Taverne

Riederalp

Hôtel Alpenrose

Bettmeralp

Hôtel Alpfrieden



Commande

Veillez adresser votre revue «Treize Etoiles» pendant une année à:

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

Localité: _____

Pays: _____

offert par

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

Localité: _____

Date et signature: _____

La personne à laquelle vous offrez
«Treize Etoiles» recevra une carte lui
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année:
Suisse Fr. 42.- Etranger Fr. 49.-

A détacher et expédier sous enveloppe
à «Treize Etoiles»,
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1

☐ Commande

Sans engagement de ma part, je désire
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois
mois à la revue illustrée «Treize Etoiles».

Nom et prénom: _____

Adresse: _____

Localité et pays: _____



Relais du Manoir

Villa/Sierre

M. André Besse, gérant

Centre de dégustation des vins
du Valais. Raclette - Spécialités

Tél. 027/55 18 96





Mgr Lefebvre quitte Ecône

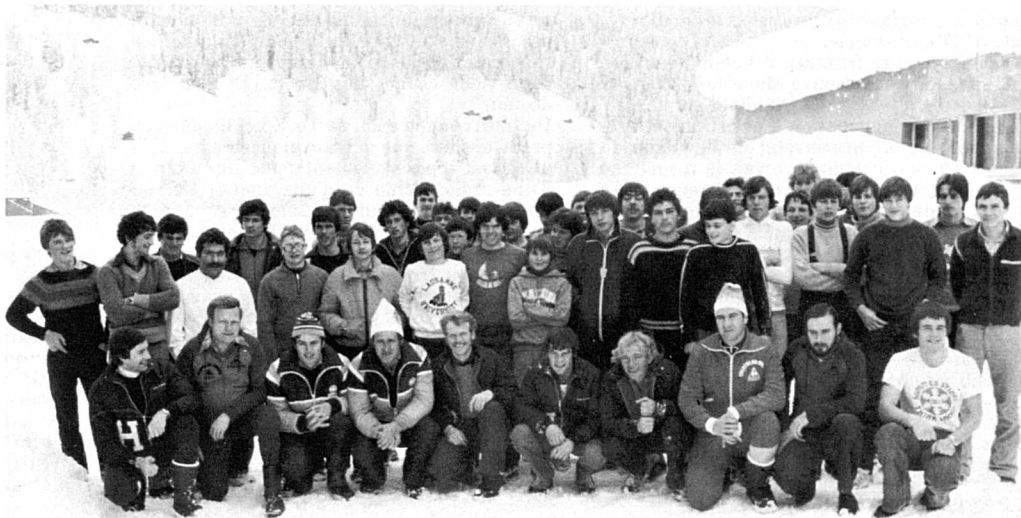
Mgr Lefebvre, dont les allées et venues ne cessent d'alimenter la presse, a quitté Ecône pour mettre le cap sur Rickenbach, modeste localité du canton de Soleure. Façon de parler tout de même car l'illustre prélat, plus souvent à l'étranger qu'en Valais, a transféré en fait la direction et l'administration de la Fraternité en Suisse alémanique. Néanmoins, il aura souvent l'occasion de regagner Ecône... ne serait-ce que pour les ordinations!

UN MOIS EN VALAIS

Bien encadrés!

Des membres de l'équipe nationale de triathlon, en un geste d'amitié, ont accepté de servir de conseillers à une quarantaine de jeunes venus de toutes les régions du pays du 26 au 30 décembre dernier à Ulrichen dans la vallée de Conches. Quelle aubaine de pouvoir pratiquer le ski de fond, le slalom géant et le tir à air comprimé en compagnie de ces grands champions!

Pascal Thurre.



TÉLÉ MONT-NOBLE NAX

à 20 minutes de Sion
ouverture dès le 22 décembre 1979

LE SKI PLEINE NATURE

dans un incomparable et vaste domaine skiable

- **Le télésiège Les Bocs (Mayens-de-la-Chapelle) - La Dzornlva**, longueur 836 m, dénivellation 328 m, durée 5 minutes 20 secondes, débit horaire 900 personnes.
- **Un télésiège Lavachet - Dessus de la cabane du Mont-Noble**, longueur 1414 m, dénivellation 483 m, durée 6 minutes, débit horaire 720 skieurs.
Il s'agit là d'une première réalisation qui ouvre un nouveau et merveilleux champ de ski dans le Valais central.
- Parc à voitures aux Mayens-de-la-Chapelle-sur-Nax, au départ du télésiège.
- **Très agréable restaurant** au sommet du télésiège.
- Abonnement journalier pour adultes Fr. 18.- ; réductions pour enfants et groupes.

Le temps de la Mob en Suisse romande

Pendant que les Français vivaient une «drôle de guerre», les Romands connaissaient une «drôle de paix»: c'était le temps de la mobilisation. Une époque qu'André Chamot nous fait revivre à travers des centaines de photos et un texte plein de spontanéité qui colle à l'image. Lorsqu'il fut plongé dans l'univers de la Mob, le journaliste avait vingt ans. Impressions indélébiles qui se gravent dans une mémoire de jeune homme. En 1979, après quarante ans d'expérience et de réflexion, l'écrivain nous livre la synthèse de ces souvenirs jaillissants, intimement mêlés à la méditation de l'homme qui a su se distancer des événements passés. Pour ce travail, André Chamot s'est inspiré de milliers de photos qu'il a triées, compulsées, étudiées, puis son choix s'étant porté sur les plus significatives, il les a commentées de sa plume nostalgique habile à saisir le détail révélateur d'un ensemble.

Dans cette vaste fresque, le Valais tient bien sûr sa place. On retrouve Maurice Troillet, O. de Chastonay et Cyrille Pitteloud sur le Pré-d'Amédée, au moment où leur est présenté le bataillon 11; on se souvient de l'Évolène du temps où la tricotouse côtoyait la troupe, de Saint-Gingolph devenu «le bout du monde». Le mulet hante ces pages tel un leitmotiv. Les problèmes de subsistance se font aigus et peu à peu l'on s'organise, récoltant pommes de terre jusqu'à près de 2000 mètres. À Martigny, l'activité minière transforme provisoirement le paysage...

Deux mois après sa parution ce livre comptait déjà parmi les dix ouvrages les plus vendus en Suisse, car chaque Romand s'y retrouve. Un volume relié toile sous jaquette illustrée, format 20 x 26 cm., 240 pages et 360 illustrations, aux Editions Payot.

Cisca.

Le regard vers l'intérieur

Voici une nouvelle plaquette de la jeune poétesse Roselyne König, qui fait suite à trois recueils de poésie et à un roman déjà parus à un rythme régulier.

«Roselyne König progresse dans sa quête poétique. Son abord des grands thèmes de la vie se fait plus incisif, sa voix plus ferme s'enrichit d'images plus riches, plus juteuses. Pas de mièvrerie, parfois le cri amer et toujours ce frémissement qui prolonge le mot, lui donne sa charge d'émotion. C'est de la braise poétique. Roselyne König, c'est une âme sensible qui se heurte aux aspérités du quotidien mais c'est aussi un bouillonnement d'amour, d'aspiration au bonheur. C'est la tentative douloureuse de tirer au jour ce qui est derrière les choses, ce qui est au fond des êtres. Avec parfois des haltes sereines, des plages de paix.

Félix Carruzzo.»

«Le regard vers l'intérieur»: chacun s'y retrouvera à travers la vie, l'amour, l'enfant, le bonheur, la poésie, la forêt.

Un volume de 116 pages en vente en librairie ou chez l'auteur à Grimisuat (Valais).

Et mon âme docteur?

La médecine a fait plus de progrès en cinquante ans que depuis des millénaires. Et avec elle, surtout, la science. Pourtant les malades ne cessent de se multiplier, de se précipiter d'un spécialiste à l'autre pour des malaises de types nouveaux qui échappent à la pratique médicale et à la technicité adéquate.

La civilisation dite «matérielle» engendre des affections, ou plutôt des perturbations du «moi» intérieur qui narguent les progrès de la médecine, et qu'une pharmacopée approximative ne réussit à tranquilliser que par la dépendance.

En bref, on s'aperçoit que le corps humain, s'il est apparemment un ensemble d'organes, réa-

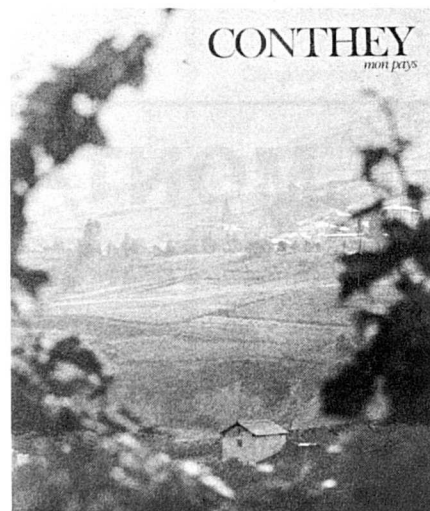


git surtout en fonction d'une vie profonde, insaisissable, qui appelle la peur, l'inquiétude, l'angoisse, et jusqu'au désespoir. Parce que cette vie-là clame sans arrêt: «Et mon âme, docteur?»

Un livre comme celui du Dr Kœchlin nous apprend dès lors que la vraie médecine humaine ne s'assortit pas seulement d'une auscultation, d'une radiographie ou d'une analyse de routine, mais surtout d'une anamnèse patiente, d'une écoute compréhensive. La chimie ne résout pas tout. Ni la médecine, du reste.

Il faut avoir le temps de recréer, chez un être en détresse, un terrain propice à l'épanouissement de son âme. C'est moins la longévité de son existence, que sa qualité, qui devrait capter l'attention de la science.

Les confidences du Dr Kœchlin ne visent certes pas à condamner la médecine moderne. Mais à lui rappeler que soulager est une chose, tandis que comprendre en est une autre... Aux Editions de la Matze S.A., Sion.



Conthey, mon pays

Le Comptoir de Martigny, entre autres mérites, aura eu celui de susciter l'éclosion de deux monographies parues à l'occasion des «journées» consacrées aux communes: Bagnes en 1976 et Conthey en 1979.

Une heureuse manière de présenter une région, avec ses particularités propres, ses gens, ses ressources, ses trésors, sous la plume de plusieurs personnalités dont le style et le ton très différents confèrent un certain rythme à l'ouvrage.

Le choix des illustrations agrmente généreusement les cent quarante pages du volume édité par la commune de Conthey chez Valprint à Sion.

Nos origines chrétiennes

Dans cette étude sur les commencements du christianisme en Suisse romande, publiée aux Editions de l'Aire à Lausanne (Histoire helvétique), Mgr Marius Besson, évêque de Lausanne, Genève et Fribourg, a voulu simplement y grouper, en les mettant au point, les conclusions de divers travaux précédemment parus sur l'histoire ancienne du christianisme dans la Suisse romande. Il a recueilli ce que nous savons d'essentiel sur nos paroisses, nos évêchés, nos abbayes, depuis leurs origines jusqu'à la fondation du royaume de Bourgogne (888).

Des illustrations reproduisent, avec les principales antiquités chrétiennes du pays, quelques autres objets contemporains qui, sans présenter aucun caractère religieux, offrent un intérêt spécial qu'il a paru bon de réunir ici.

Fait pour le grand public plus que pour les spécialistes, ce travail ne pouvait être encombré de citations. Ceux qui aiment à contrôler trouveront à la fin de l'ouvrage les références indispensables.

Un volume de 136 pages, avec une introduction de Georges Bavaud.

Suzanne Auber

Est-ce par timidité, par paresse, par pudeur ou encore par manque d'audace ou de courage que des artistes pourtant importants tardent à faire surface par la voie du livre? Il aura fallu l'initiative de l'éditeur valaisan Guy Gessler pour que soit révélée au public l'œuvre de Suzanne Auber, qui inaugure le dixième ouvrage de la collection «Peintres de chez nous».

A la suite d'une préface de Philippe Soupault, qui fut un des princes du dadaïsme et un des grands surréalistes, des textes de Jacques Dominique Rouiller s'insèrent entre les parties illustrées du livre qui donnent à voir à la fois les débuts du peintre et les travaux récents, heureux présage d'un avenir qui a d'ailleurs déjà commencé.

Le propos de l'auteur n'a pas été de commenter en spécialiste la cinquantaine d'œuvres que compte le livre, mais de tenter plusieurs approches sous la forme de l'interview, du constat, de l'analyse scrupuleuse et, pourquoi pas, de la poésie. Suzanne Auber et son œuvre se trouvent ainsi éclairés par des faisceaux qui la révèlent dans sa force, sa fragilité, son besoin de gagner les autres à sa cause... Avant d'être «peintre de chez nous», elle est peintre du monde et de ses émotions. Ses dernières toiles sont à l'instar des sanctuaires qui recèlent et de la magie et du sacré. Rarement œuvre fut pareillement indissociable de la personne qui la crée.

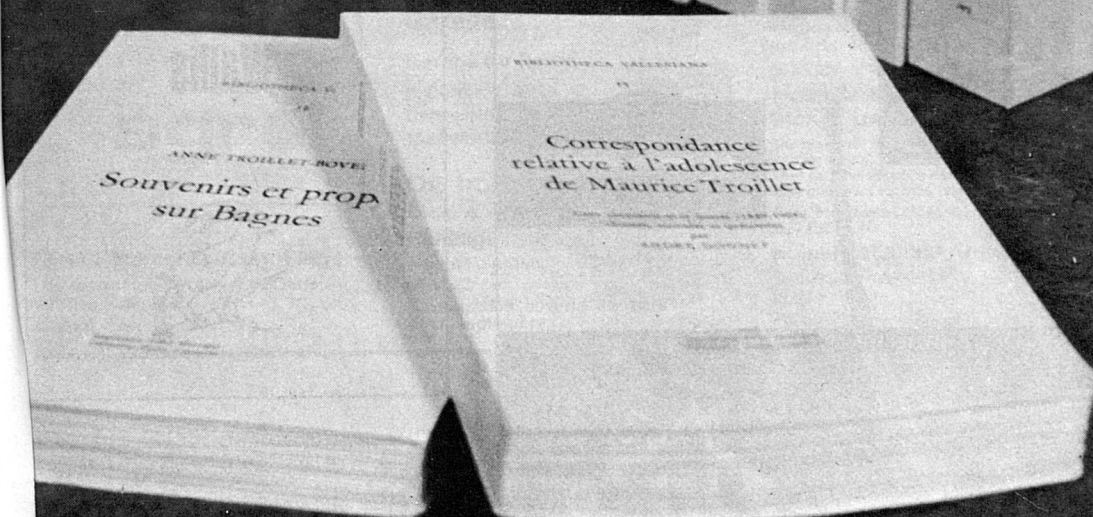
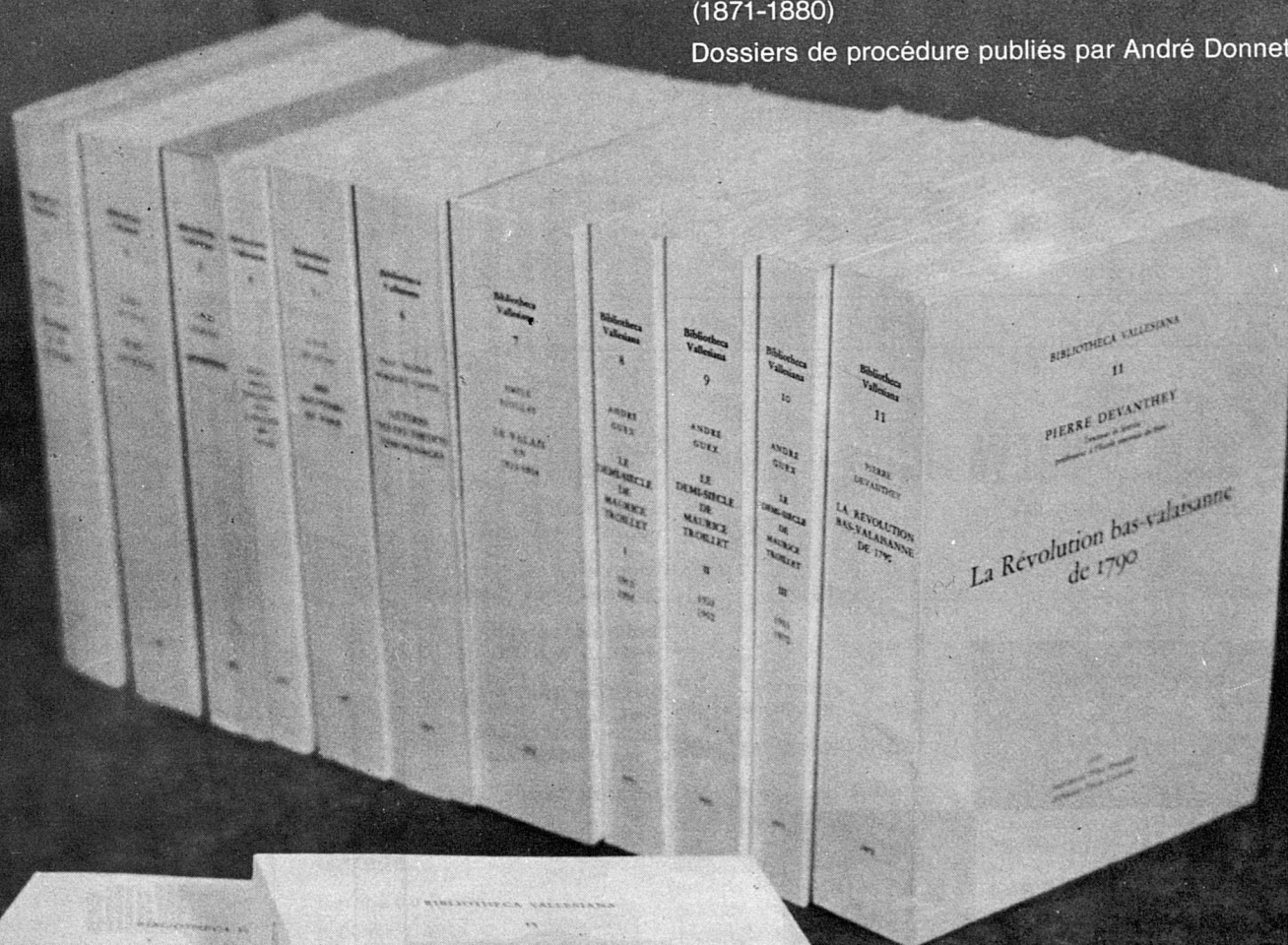
Des photos prises à l'atelier – au cours de l'élaboration d'une toile – viennent appuyer, comme des pièces à conviction, tout ce qu'il faut à l'artiste de patience, de solitude, de recommencements, de douleur pour parvenir à ses fins. En suivant les tableaux dans leur chronologie, on verra que très vite le chemin est trouvé, même s'il reste à dire infiniment de choses importantes. On peut certes être saisi par le contraste, la rupture, l'évolution d'une trajectoire qui se fait de jour en jour plus personnelle. L'interview du peintre donne néanmoins des clefs pour mieux comprendre ce qui n'a cessé d'encourager le créateur à se révéler à lui-même; Suzanne Auber, dans son drame intérieur et aussi dans son bonheur souvent partagé, a besoin d'échos. Chacune de ses toiles récentes porte l'empreinte d'un cri, d'une révolte, voire de secrets suffisamment cachés pour qu'ils soient bien gardés, mais suffisamment perceptibles pour qu'ils nous engagent à en savoir plus.

Un volume format 22,5 x 30 cm., 120 pages, 80 illustrations dont 28 en couleur, aux Editions La Matze S.A. Sion.

A paraître fin mai 1980:

**Le faux-monnayeur Farinet
aux prises avec la justice valaisanne
(1871-1880)**

Dossiers de procédure publiés par André Donnet



**15
volumes
parus**



*Une intéressante
collection
d'ouvrages consacrés
au Valais*



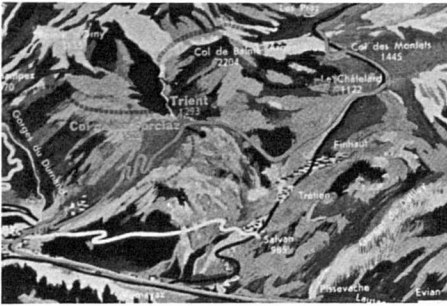
BIBLIOTHECA VALLESIANA

Collection dirigée par André Donnet

En vente dans les librairies et à Bibliotheca Vallesiana, avenue de la Gare 19, Martigny

*Etudes, témoignages
et documents
pour servir
à l'histoire du canton*

Lieu de séjour agréable et calme au caractère alpestre très marqué



Tél. 026 / 2 26 88

L'HOTEL DU COL-DE-LA-FORCLAZ

offre aux sportifs hivernaux
bon gîte et bonne table

Pistes de ski équipées

Piste de luge

Piste de fond

Nombreuses possibilités
pour randonnées
en peau de phoque



Fam. J.-C. Gay-Crosier

Monocristaux **DJEVA**
Corindons & Spinelles

Pour
la bijouterie

l'industrie des
pierres d'horlogerie

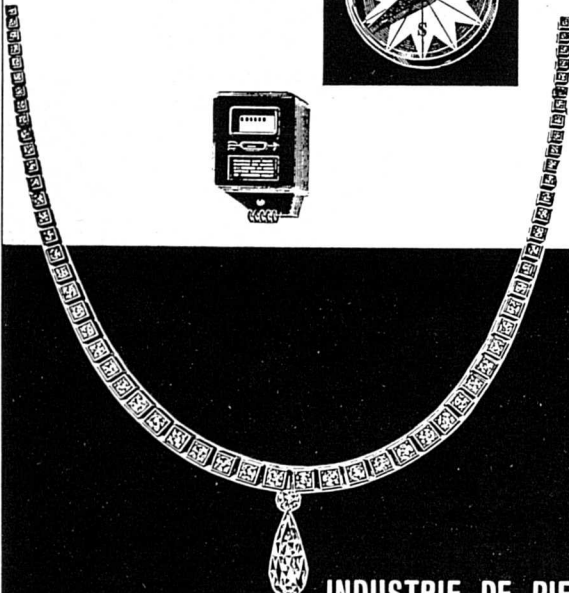
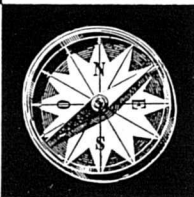
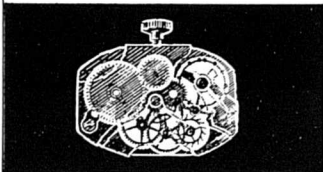
l'industrie des
instruments de précision

l'industrie optique
LASER & MASER

l'industrie électronique

l'industrie chimique
et les laboratoires

l'industrie textile, etc.



INDUSTRIE DE PIERRES SCIENTIFIQUES
HRAND DJEVAHIRDJIAN S. A.
MONTHEY - SUISSE



Das
Land
der
schönen
Ferien

Wallis



stampo s.
a.

Le professionnel
du timbre caoutchouc

Fabrique de timbres - Accessoires
Numéroteurs - Gravure industrielle

Tél. 027 / 22 50 55
Avenue du Midi 8
1950 Sion



Photo G. Salamin, Sierre

Tous les sports à 30 minutes

Hiver: Patinoire artificielle couverte, ski, curling, piscine couverte

Eté: Tennis, natation, canotage, pêche, équitation, parcours Vita

Quatre campings - Dancings

Renseignements: Office du tourisme de Sierre, Tél. 027 / 55 85 35

Sierre

Hôtels recommandés

Hôtel-Restaurant Atlantic

Idéal pour vacances
Salles pour noces et banquets
Piscine chauffée
(ouverte de mai à septembre)
55 25 35

Hôtel-Restaurant de la Grotte SIERRE Lac de Géronde

Un restaurant original creusé dans le rocher
Une cuisine réputée accompagnée des meilleurs vins de la région
Fam. Freudiger-Lehmann
027 / 55 46 46

Hôtel-Restaurant Arnold

Fam. André Troenli-Holl
Hôtel de 50 lits
« Curry-Pot », véritable curry indien

Hôtel-Restaurant du Rhône

Fam. M. Constantin-Gruber
Salquenen
Idéal pour vacances et banquets
(120 places)
Tél. 027 / 55 18 38-39

Les bons vins de Sierre

Vitai Massy, Sierre 55 15 51
Cave « Vieux Villa »

Demandez les produits de la

Distillerie **BURO**

Sierre
55 10 68



Garage

Garage du Rawyl

F. Durret S. A.
Concessionnaire
55 03 08 - 09



Où irons-nous ce soir

Dancing - Café-Restaurant

Ermitage

Famille Sarbach
55 11 20
Restauration ouverte de mars à fin septembre



Agence Marcel Zufferey, Sierre

Affaires immobilières - Fiduciaire
Maîtrise fédérale
55 69 61



photos publicitaires
pour le tourisme et l'industrie,
hôtels et restaurants.
pour vos prospectus, cartes postales,
affiches, annonces et imprimés tous genres.

photos publicitaires
pour expositions, décorations murales,
vitrines et projections de diapositives.
photo studio heinz preisig
5, av. de la gare 1950 sion
tél. 027 22'89'92

HOTEL- & BÄDERGESELLSCHAFT LEUKERBAD

CENTRE MÉDICAL
6 HOTELS, 390 BETTEN
Dir. Ernest A. Reiber

WALLIS - SCHWEIZ
HÖHE: 1411 METER
Telefon 027 / 61 27 61

TAPIS-DISCOUNT

- Coupons de tapis
Toujours 50-70 % meilleur marché
- Tapis mur à mur
- Milieux
- Orient
- Rideaux
10 % rabais permanent

Gérant: Walter Biaggi

Sur demande, pose faite par spécialistes

Fermé le lundi
Livraison gratuite



BURGNER S.A.

Route du Simplon 26

3960 SIERRE

027/55 03 55

★★★ SUISSE - VALAIS ★★★



LES COLLONS

Résidence « Mont-Noble »

Studios et appartements

Vente directe du constructeur
Acheteur étranger autorisé
Crédits hypothécaires disponibles
Inscription au Registre foncier

Autres promotions à:

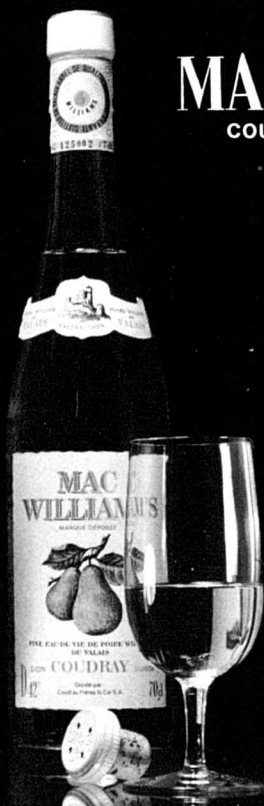
Crans-Montana, Les Mayens-de-Riddes,
Ovronnaz, Haute-Nendaz, Champex
Verbier

Renseignements auprès
du constructeur

PROJECT 10 - P.-H. Gaillard SA
Avenue de la Gare 28
1950 SION - VS - SUISSE
Tél. 027/23 48 23

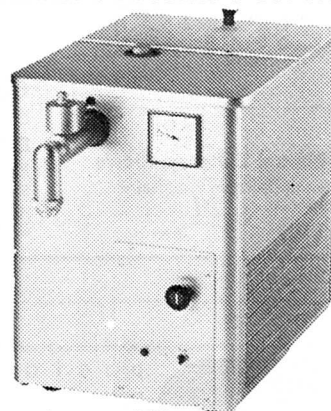


MAC WILLIAM'S
COUDRAY FRÈRES & CIE S A SION



L'eau-de-vie
de poires
william's
du gourmet

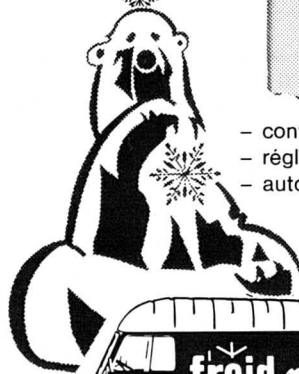
De la chantilly à profusion!
... pour vos desserts, vos cafés
faites confiance à **Mussana électronique**



- contenance 5 litres
- réglable par portions
- automatique et instantané

FROID MODERNE

J.-Cl. Zufferey
Installations frigorifiques
Chippis, 027 / 55 65 81



Région d'**EVOLÈNE**



Evolène (1380 m.)
tél. 027 / 83 12 35

Les Haudères (1450 m.)
tél. 027 / 83 10 15

Arolla (2000 m.)
tél. 027 / 83 13 78

Villa (1720 m.)
tél. 027 / 83 12 80

La Forclaz (1750 m.)
tél. 027 / 83 12 80

La Sage (1680 m.)
tél. 027 / 83 12 80

Lieux de séjour enchanteurs en toutes saisons. Climat particulièrement salubre. Traditions bien conservées. Gracieux costumes.

Belles promenades dans pâturages et forêts. Grandes ascensions. Guides. Ecole d'alpinisme pour jeunes gens. Riche flore, toute la faune des Alpes. Septembre et octobre : calme automnal, lumière pure. Prix réduits entre saisons. Service régulier de cars postaux. Tennis, pêche.

En toutes saisons pour vous recevoir : 24 hôtels, 600 chalets et appartements.

Hôtels et pensions recommandés...

Evolène

Hôtel d'Evolène
Hôtel Dent-Blanche
Hôtel Hermitage
Hôtel garni Arzinol
Hôtel Eden
Hôtel Alpina
Pension d'Evolène
Pension Bellevue
Hôtel des Pyramides
à **Euseigne**

Les Haudères

Hôtel Edelweiss
Hôtel des Haudères
Hôtel Veisivi
Pension Les Mélèzes
Hôtel garni Gai-Logis
Hôtel des Alpes
Hôtel Georges

La Sage

Hôtel de La Sage
Ferpècle
Hôtel de Ferpècle

Arolla

Hôtel Mont-Collon
Hôtel Kurhaus
Hôtel du Pigne
Hôtel du Glacier
Hôtel de la Poste
Hôtel de la Tza
Pension du Lac Bleu

... par la **Société des hôteliers du val d'Hérens**





Dôle Romane
une exclusivité



Dans la station la plus ensoleillée de Suisse

Barras Immobilier

Barras Tourisme

- Une expérience de plus de 25 ans dans la vente d'appartements et de chalets
- Locations: plus de 300 chalets et appartements
- Hôtels: un choix des meilleurs hôtels à tous les prix
- Ecole privées: scolarité, séjours linguistiques, homes d'enfants

agence immobilière

G. BARRAS

Crans



CRANS s/SIERRE VS - Tél. 027/41 27 03 - 02

Télex 38 805